



JERNEJ KITCHEN

KORENČKOVA JUHA Z ZDROBOM

Korenčkova juha z zдробom je pripravljena hitro in enostavno. Uporabimo zlahka dosegljive sestavine, obožujejo pa jo mali in veliki.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

KORENČKOVA JUHA Z ZDROBOM

2 večja korenja (250g)

40 g masla

1 čajna žlička olivnega olja

1/2 čebule

3 žlice (45g) pšeničnega zdroba

1 liter vode ali zelenjavne jušne osnove

1/4 žličke mlete kumine

1/4 žličke timijana

PRIPRAVA IN KUHANJE

Korenje olupimo in drobno naribamo. Lonec pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo, olivno olje, sesekljano čebulo in zdrob. Med rednim mešanjem pražimo 5 minut. Dodamo korenje in med rednim mešanjem pražimo še 5 minut.

SKUHAMO IN POSTREŽEMO

Zalijemo z vodo ali jušno osnovo in počakamo, da zavre. Začinimo s kumino, timijanom soljo, poprom in kuhamo še 15 minut. Spasiramo v gladko juho in še enkrat preverimo začinjenost, nato postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

lupilec

lonc