



JERNEJ KITCHEN

KREMNA ZELENJAVNA JUHA Z RIŽEM

Kremna zelenjavna juha z rižem je naravnost odlična domača juha za male in velike. Pripravimo jo hitro in enostavno, s preprostimi sestavinami.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

KREMNA ZELENJAVNA JUHA Z RIŽEM

2 špic papriki

350 g paradižnikov

1 večja čebula

1 glava česna

2 žlici olivnega olja

1 čajna žlička soli

1 čajna žlička BIO Vegete

4 listki sveže bazilike

1 liter [Zelenjavna jušna osnova](#)

80 g riža Sant' Andrea Zlato Polje

60 ml sladke smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

pekač

kuhinjski nož

rezalna deska

papirnata brisačka

blender ali palični mešalnik

lonc

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 200 °C. Pripravimo pekač.

ZELENJAVO SPEČEMO

Na (neobložen) pekač damo špic papriko, razpolovljen paradižnik, na večje kose olupljeno in narezano čebulo ter neolupljen, razpolovljen česen. Enakomerno pokapljamo z olivnim oljem in začimimo s soljo ter BIO Vegeto. Premešamo, da se začimbe enakomerno razporedijo. Postavimo v segreto pečico, kjer pečemo 30 minut pri 200 °C. Ko je zelenjava pečena, jo vzamemo iz pečice. S papirnato brisačko enakomerno olupimo papriko in odstranimo semena.

SPASIRAMO

V mešalnik (blender) ali s paličnim mešalnikom spasiramo juho. V blender damo pečeno zelenjavo, iz česna iztisnemo sredico, ostalo zavržemo. Dodamo baziliko in 250ml zelenjavne jušne osnove. Začinimo s soljo in poprom ter spasiramo v gladko juho.

SKUHAMO RIŽ

V lonc prelijemo juho, dodamo preostalo tekočo jušno osnovo in postavimo na zmeren ogenj. Riž speremo pod tekočo vodo in ga dodamo v juho. Premešamo, pokrijemo s pokrovom in kuhamo še 15 minut.

POSTREŽEMO

Zadnjo minuto kuhanja v juho vmešamo sladko smetano,