



## JERNEJ KITCHEN

# PARADIŽNIKOVA JUHA S KRUHOM (PAPPA AL POMODORO)

Paradižnikova juha s kruhom ali Pappa al Pomodoro vas bo pozitivno presenetila s svojim okusom, polnostjo in slastnostjo. Enostaven recept za vsak dan.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

### PARADIŽNIKOVA JUHA S KRUHOM

1 čebula

800 g vloženi celih pelatov (2 pločevinki)

180 g kruha (Žito Krpan)

2 žlici olivnega olja

2 stroka česna

1 šop sveže bazilike (12 listov)

olivno olje, za postrežbo

bazilika, za postrežbo

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kuhinjski nož

rezalna deska

večja ponev s pokrovom

metlica

### PRIPRAVA

Čebulo drobno sesekljamo. V skledo stremo cele pelate iz pločevinke in jih s čisto roko dobro stremo, da nastane gladka paradižnikova omaka. Kruh narežemo tanke kose, te pa natrgamo na večje kose.

### SKUHAMO PARADIŽNIKOVO JUHO

Večjo ponev damo na zmeren ogenj. Ko se segreje, dodamo olivno olje in čebulo. Pri šibkem ognju pražimo čebulo 4 - 6 minut, da se zmešča, redno mešamo. Dodamo sesekljan česen, ga nahitro prepražimo, nato dodamo pripravljeno paradižnikovo omako in 40ml vode, ki jo natočimo v konzervo, da izkoristimo vse paradižnikove okuse. Vmešamo še šop sveže bazilike. Premešamo, začinimo s soljo in poprom ter kuhamo 6 - 8 minut.

### SKUHAMO IN POSTREŽEMO

Po celotni površini juhe razporedimo kruh, ki ga s kuhalnico rahlo potisnemo v juho. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 10 minut. Ko je jed kuhana, kruh s kuhalnico dobro pretlačimo, da se razgradi in vmeša v juho. Dodamo še žlico olivnega olja in z metlico dobro premešamo, da se kruh popolnoma poveže z juho in nastane gosta jed. Razdelimo med štiri krožnike, poljubno še dodatno pokapljamo z olivnim oljem in posujemo z baziliko ter postrežemo.