



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 vložnih 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 stresemo 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.