



## JERNEJ KITCHEN

# GRAHOVA JUHA S KISLO SMETANO

*Recept je čisto preprost, hiter in slasten.*

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 25 MINUT

### GRAHOVA JUHA S KISLO SMETANO

- 2 čebuli
- 400 g graha, svežega ali zamrznjenega
- 1 strok česna
- 2 žlici olivnega olja
- 1 ščep sode bikarbone
- 1/2 limone (lupinice in sok)
- 1 pest sveže mete
- 1 žlica kisle smetane

### GRAHOVA JUHA

Na drobno nasekljamo čebulo. Na srednje močan ogenj pristavimo lonec z olivnim oljem in nasekljano čebulo. Počasi pražimo na nekoliko nižjem ognju. Dodamo nasekljan česen, grah in sodo bikarbono. Dobro premešamo in počasi kuhamo 15 minut. Dodamo lupinice limone, limonin sok in 500 ml vrele vode. Solimo po okusu.

### SPASIRAMO IN POSTREŽEMO

Grahovo juho prestavimo v blender, dodamo svežo meto in spasiramo do gladke, žametne teksture. Postrežemo s kislom smetano, svežo meto, ali pa s kosom kruha, popečeno slanino, odlično pa se poda juha tudi s poširano ribo.

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- lonec
- rezalna deska
- kuhinjski nož
- blender