



JERNEJ KITCHEN

PARADIŽNIKOVA JUHA S ČESNOVO KREMO

Paradižnikova juha je odličen recept za poletne dni, ko so v sezoni paradižniki. Pripravljena v nekaj minutah in postrežena s česnovo kremo.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

ČESNOVA KREMA

- 1 žlica olivnega olja
- 1 glava česna
- 250 ml polnomastnega mleka

PARADIŽNIKOVA JUHA

- 2 čebuli
- 2 žlici olivnega olja
- 1 žlica rjavega sladkorja
- 1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata
- 500 g narezanega svežega paradižnika
- 3 listi bazilike

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kozica
- lonc
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- palični mešalnik ali blender

ČESNOVA KREMA

Kozico z olivnim oljem pristavimo na šibek ogenj. Olupimo in očistimo stroke česna ter jih razpolovimo. Stroke dodamo v kozico, pražimo 2 - 3 minute, oziroma toliko, da zadišijo. Dodamo mleko in solimo s ščepem soli. Kuhamo 10 - 15 minut, oziroma toliko časa, da se česen popolnoma zmehča. Odstavimo z ognja in spasiramo s paličnim mešalnikom, da dobimo gladko, sijočo kremo. V kolikor je krema pregosta, dodamo malo mleka.

PARADIŽNIKOVA JUHA

Pripravimo paradižnikovo juho. Na grobo nasekljamo čebulo. Lonc segrejemo, dodamo olivno olje in čebulo. Pražimo 5 minut pri zmernem ognju. Paradižnik očistimo in ga na grobo narežemo. V lonc k čebuli dodamo rjav sladkor ter paradižnikov koncentrat. Kuhamo 2 - 3 minute, oziroma tako dolgo, da se sestavine karamelizirajo. Dobro premešamo, dodamo narezane paradižnike in baziliko. Ogenj povečamo in kuhamo približno 5 minut, da se paradižniki zmehčajo. Prelijemo z 600 ml vrele vode, ogenj zmanjšamo in pokrito, pri šibkem ognju, kuhamo 10 minut.

POSTREŽEMO

Lonc s paradižnikovo juho odstavimo z ognja. Solimo in popramo po okusu. Juho prestavimo v blender ali pa jo spasiramo s paličnim mešalnikom do gladke teksture. Postrežemo s česnovo kremo, popečenim kruhom in listki sveže bazilike.