



JERNEJ KITCHEN

FIŽOLOVA JUHA S HRUSTLJAVIMI KRUTONI

Zimski dnevi kar kličejo po toplih, kremnih juhah, ki v naš dom prinašajo toplino in zadovoljstvo.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT

FIŽOLOVA JUHA S HRUSTLJAVIMI KRUTONI

250 g fižola, dan prej namočenega v vodi

1 čebula

20 g dimljene slanine

1 žlica olivnega olja

2 stroka česna

1 srednje velik krompir

1 žlica suhega belega vina

2 lista svežega žajblja

1 lovorjev list

200 ml mleka

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

rezalna deska

lonc

cedilo

blender

PRIPRAVA

Dan pred kuhanjem namočimo fižol v enem litru hladne vode. Olupimo čebulo in jo narežemo na tanke lističe. Dimljeno slanino narežemo na manjše kocke. V lonc vlijemo olivno olje in pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo lističe čebule in kocke dimljene slanine. Na zmernem ognju pražimo, dokler se čebula ne zmehča in razpade, približno 5 minut.

KUHANJE

Olupimo krompir in ga narežemo na tanke lističe. Dodamo k slanini in čebuli. Prav tako olupimo stroka česna, ju sesekljamo in dodamo v ponev. Odcedimo fižol in tudi tega dodamo v ponev, premešamo in dodamo belo vino, nato ponovno premešamo in zalijemo z litrom vode. Kuhamo 30 minut na zmernem ognju.

SPASIRAMO JUHO

Dodamo žajbelj in lovorjev list in kuhamo nadaljnih 30 minut, da se fižol enakomerno skuha. Juho odcedimo, tekočino prihranimo. Fižol, krompir in ostale sestavine damo v blender in na hitro zmiksamo v gladko zmes. Počasi dodajamo tekočino, ki smo jo prihranili. Na ta način bo juha gladka in kremna. Dodamo mleko, premešamo in vse skupaj precedimo. Začinimo po okusu s soljo in poprom.

POSTREŽEMO

Juho postrežemo s popečeno slanino, žlico kisle smetane ali creme fraiche ter popečenimi kruhki.