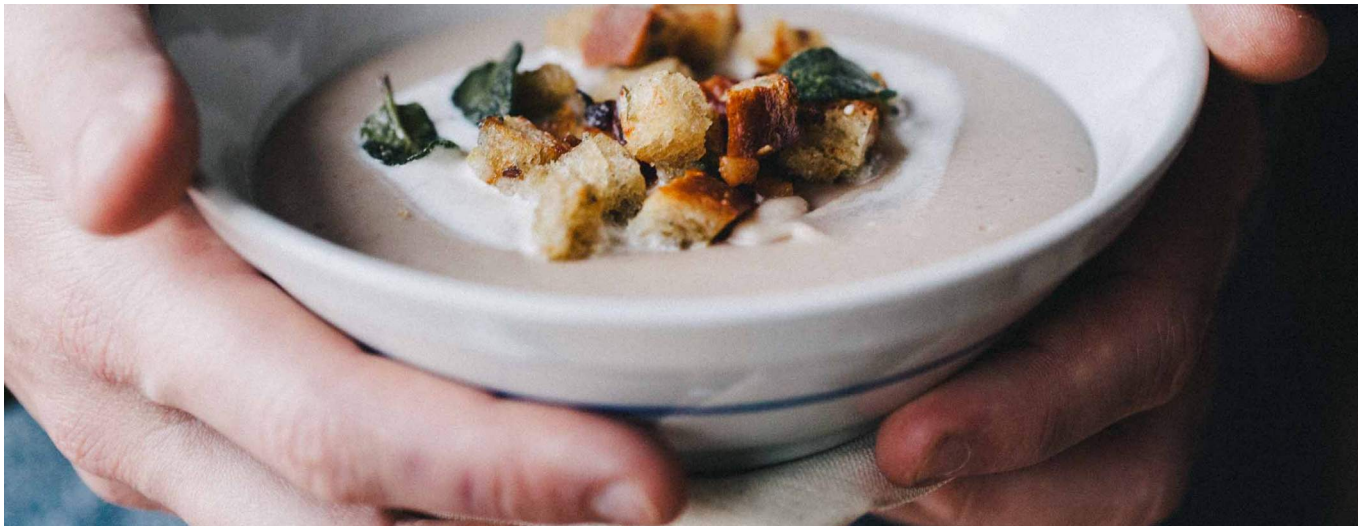


-->  
FiÅ¾olova juha s hrustljivimi krutoni



## JERNEJ KITCHEN

# FIÅ¾OLOVA JUHA S HRUSTLJAVIMI KRUTONI

Zimski dnevi kar kliÄ¼ejo po toplih, kremnih juhah, ki v naÅ¡i dom prinaÅ¡ajo toplino in zadovoljstvo.

- za  
4  
osebe
- priprava:  
15  
minut
- kuhanje:  
60  
minut

### priprava

Dan pred kuhanjem namoÄ¼imo fiÅ¾ol v enem litru hladne vode. Olupimo Ä¼ebulo in jo nareÅ¾emo na tanke listiÄ¼e. Dimljeno slanino nareÅ¾emo na manjÅ¡e kocke. V lonec vlijemo olivno olje in pristavimo na srednje moÄ¼an ogenj. Dodamo listiÄ¼e Ä¼ebule in kocke dimljene slanine. Na zmernem ognju praÅ¾imo, dokler se Ä¼ebula ne zmehÄ¼a in razpade, pribliÅ¾no 5 minut.

### kuhanje

Olupimo krompir in ga nareÅ¾emo na tanke listiÄ¼e. Dodamo k slanini in Ä¼ebuli. Prav tako olupimo stroka Ä¼esna, ju sesekljamo in dodamo v ponev. Odcedimo fiÅ¾ol in tudi tega dodamo v ponev, premeÅ¡amo in dodamo belo vino, nato ponovno premeÅ¡amo in zalijemo z litrom vode. Kuhamo 30 minut na zmernem ognju.

### spasiramo juho

Dodamo Å¾ajbelj in lovorjev list in kuhamo nadaljnih 30 minut, da se fiÅ¾ol enakomerno skuha. Juho odcedimo, tekoÄ¼ino prihranimo. FiÅ¾ol, krompir in ostale sestavine damo v blender in na hitro zmiksamo v gladko zmes. PoÄ¼asi dodajamo tekoÄ¼ino, ki smo jo prihranili. Na ta naÄ¼in bo juha gladka in kremna. Dodamo mleko, premeÅ¡amo in vse skupaj precedimo. ZaÄ¼inimo po okusu s soljo in poprom.

### postreÅ¾emo

Juho postreÅ¾emo s popeÄ¼eno slanino, Å¾lico kisle smetane ali creme fraiche ter popeÄ¼enimi kruhki.

## FiÅ¾olova juha s hrustljivimi krutoni

250 g fiÅ¾ola, dan prej namoÄ¼enega v vodi

1 Ä¼ebula

20 g dimljene slanine

1 Å¼lica olivnega olja

2 stroka Å±esna

1 srednje velik krompir

1 Å¼lica suhega belega vina

2 lista sveÅ¼ega Å¼ajblja

1 lovorjev list

200 ml mleka

## Tools and equipment

kuhinjski noÅ¼

rezalna deska

lonc

cedilo

blender

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by jana@kitchenjeans-hrustljavimi-krutoni