



## 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

kuhinjski nož

rezalna deska

lonec

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 lonec 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.