



## JERNEJ KITCHEN

# KOPRIVNA JUHA Z DROBNJAKOVIMI CVETOVI

*Super enostavna juha, odličnega okusa.*

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 15 MINUT

### KOPRIVNA JUHA Z DROBNJAKOVIMI CVETOVI

- 1 čebula
- 1 strok česna
- 4 pesti mladih kopriv
- 1 čajna žlička sode bikarbune
- 1 žlica olivnega olja
- 1 šop drobnjaka, tudi cvetovi
- morska sol, sveže mlet črni poper
- 1 ščep muškatnega oreščka, mletega

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- lonec
- kozica
- palični mešalnik
- krožniki za juho

### PRIPIRAVA

Olupimo in sesekljamo čebulo ter česen. Očistimo koprive. Na srednje močan ogenj pristavimo lonec, napolnjen z litrom vode. Dodamo žličko sode bikarbune in blanširamo koprive. Koprive za 30 sekund potopimo v vrelo vodo, nato pa jih takoj ohladimo pod tekočo hladno vodo, ali pa jih postavimo v lonec, napolnjen z ledeno hladno vodo, da ustavimo proces kuhanja.

### KUHANJE

Na nizek ogenj postavimo kozico. Dodamo olivno olje in čebulo. Pražimo 5 minut. Dodamo česen, pražimo eno minuto, tako da česen zadiši. Dodamo koprive in zalijemo z enim litrom hladne vode. Povišamo ogenj in počakamo, da juha zavre. Odstavimo in s pomočjo paličnega mešalnika spasiramo v gladko, tekočo juho. Dodamo muškatni orešček in solimo ter popramo po okusu.

### POSTREŽEMO

Drobnjak umijemo in ga sesekljamo. Juho razdelimo na štiri krožnike, dodamo drobnjak in drobnjakove cvetove, postrežemo. Poljubno lahko dodamo tudi vijoličaste cvetove koprive, jogurt ali poširano jajce.