



JERNEJ KITCHEN

KOPRIVNA JUHA Z DROBNJAKOVIMI CVETОВI

Super enostavna juha, odličnega okusa.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 15 MINUT

KOPRIVNA JUHA Z DROBNJAKOVIMI CVETОВI

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

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

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

PRIPRAVA

Olupimo in seseklamo čebulo ter česen. Očistimo koprive. Na srednje močan ogenj postavimo lonc, napolnjen z litrom vode. Dodamo žličko sode bikarbone 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 lonc, 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 spsiramo v gladko, tekočo juho. Dodamo muškarni orešček in solimo ter popramo po okusu.

POSTREŽEMO

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