



JERNEJ KITCHEN

KORUZNA JUHA S TUNO MEXICANA

Odlična, zelo enostavno pripravljena koruzna juha z rahlo pekočo tuno Mexicana

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 60 MINUT

KORUZNA JUHA S TUNO MEXICANA

2 čebuli
1 stebelna zelena
1 korenje
1 hruška
2 žlici olivnega olja
1 krompir
1/2 pora
400 g sladke mlade koruze
1 vejica timijana
1 liter zelenjavne ali ribje osnove (ali vode)
50 g sladke smetane
250 g Delamaris tune Mexicana (2 pločevinki)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

večji lonec s pokrovko
kuhinjski nož
deska za rezanje

PRIPRAVIMO ZELENJAVO

Čebulo olupimo in sesekljamo na drobno. Stebelno zeleno in korenje olupimo in narežemo na drobne kocke. Hruško dobro operemo, osušimo in narežemo na majhne kocke. Krompir olupimo in narežemo na kocke. Poru odstranimo zunanje liste, ga očistimo in narežemo na drobno.

PRAŽIMO ZELENJAVO

Večji lonec postavimo na zmeren ogenj, dodamo olivno olje in vso pripravljeno zelenjavo ter hruško. Pražimo 10 minut, da se zelenjava zmehta in postekleni, občasno premešamo.

DODAMO KORUZO

Dodamo koruzo ter vejico timijana. Kuhamo 10 minut, redno premešamo. Nato dodamo zelenjavno ali ribjo jušno osnovo (uporabimo pa lahko tudi vodo), pokrijemo s pokrovko ter kuhamo še 30 minut ob rahlem vrenju.

NASVET

[Uporabimo lahko svežo koruzo, zamrznjeno koruzo ali koruzo odcejeno iz pločevinke.](#)

SPASIRAMO

Večino juhe spasiramo s paličnim mešalnikom, da se juha zgosti, eno zajemalko juhe pa prihranimo in dodamo v spasiramo juho, da dodamo teksturo in bogat okus.

POSTREŽEMO

Dodamo sladko smetano in Delamaris tuno Mexicana ter dobro premešamo. Postrežemo s kisló smetano, svežim koriandrom in jalapeño čilijem. Dober tek.