

Äesnova juha s krutoni

**JERNEJ KITCHEN**

ÄESNOVA JUHA S KRUTONI

Kremasta domaÄa Äesnova juha, pripravljena s peÄenim Äesnom in postreÄena s krutoni in timijanom. FantastiÄno.

- za
4
osebe
- priprava:
15
minut
- peÄenje:
100
minut
- kuhanje:
20
minut

Äesen speÄemo

OdreÄemo pribliÄno 0,5 cm spodnjega dela Äesnovih glav (trdi del), tako da se prikaÄe tekstura Äesnovih strokov. Äesen solimo in popramo. Pokapljamo z oljem. Tesno zavijemo v dve plasti alufolije. Postavimo v pekaÄ in peÄemo 90 minut pri 190 ÅC. Odstranimo iz peÄice in postavimo na stran.

Äebulo prepraÄimo

Lonec z maslom pristavimo na srednje moÄan ogenj. Äebulo sesekljamo in skupaj s timijanom dodamo v lonec k maslu. Pri Åibkem ognju praÄimo 5 minut, da se Äebula zmehÄa, nato dodamo moko in kuhamo Åie 5 minut.

Skuhamo Äesnovo juho

V lonec k Äebuli iztistnemo Äesnovo meso, dodamo gorÄico, muÅkatni oreh in jabolÄni kis ali limonin sok. Popramo. Dodamo vino, premeÅimo, nato dodamo zelenjavno / piÅiÄanÄjo osnovo ali vodo, mleko in sladko smetano. Pustimo, da meÅianica zavre, nato pa zmanjÅimo ogenj in kuhamo 10 minut tik pod vretjem.

Krutoni

Kruh nareÄemo na manjÅie kocke. Damo v manjÅii pekaÄ, pokapljamo z oljem, dodamo parmezan in popramo. PremeÅimo, postavimo v peÄico in peÄemo 12 minut pri 180 ÅC.

PostreÄemo

Juho spasiramo s paliÄnim meÅalnikom in postreÄemo s sveÄim timijanom ter s krutoni. Dober tek.

Äesnova juha

200 g neolupljenih glav Äesna

1 Äajna Ä/4liÄka olivnega olja

20 g masla

1 Äebula

2 vejici osmukanega timijana

1 Ä/4lica gladke bele moke

1/2 Äajne Ä/4liÄke dijonske gorÄice

1/4 Äajne Ä/4liÄke mletega muÄikatnega oreha

1 Äajna Ä/4liÄka jabolÄnega kisa ali limoninega soka

50 ml belega vina

500 ml zelenjavne ali piÄiÄanÄje osnove ali vode

150 ml mleka

100 ml sladke smetane

krutoni

100 g polnovrednega kruha

1 Äajna Ä/4liÄka olivnega olja

1 Ä/4lica naribanega parmezana

Tools and equipment

alufolija

pakaÄ

lonc

paliÄni meÄalnik

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by jernajkitchen team -krutoni