



JERNEJ KITCHEN

ČESNOVA JUHA S KRUTONI

*Kremasta domača česnova juha, pripravljena s pečenim česnom in postrežena s krutoni in timijanom.
Fantastično.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	100	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT

ČESNOVA JUHA

- 200 g neolupljenih glav česna
- 1 čajna žlička olivnega olja
- 20 g masla
- 1 čebula
- 2 vejici osmukanega timijana
- 1 žlica gladke bele moke
- 1/2 čajne žličke dijonske gorčice
- 1/4 čajne žličke mletega muškatalega oreha
- 1 čajna žlička jabolčnega kisa ali limoninega soka
- 50 ml belega vina
- 500 ml zelenjavne ali piščančje osnove ali vode
- 150 ml mleka
- 100 ml sladke smetane

KRUTONI

- 100 g polnovrednega kruha
- 1 čajna žlička olivnega olja
- 1 žlica naribanega parmezana

ČESEN SPEČEMO

Odrežemo približno 0,5 cm spodnjega dela česnovih glav (trdi del), tako da se prikaže tekstura česnovih strokov. Česen solimo in popramo. Pokapljamo z oljem. Tesno zavijemo v dve plasti alufolije. Postavimo v pekač in pečemo 90 minut pri 190 °C. Odstranimo iz pečice in postavimo na stran.

ČEBULO PREPRAŽIMO

Lonec z maslom pristavimo na srednje močan ogenj. Čebulo sesekljamo in skupaj s timijanom dodamo v lonec k maslu. Pri šibkem ognju pražimo 5 minut, da se čebula zmehča, nato dodamo moko in kuhamo še 5 minut.

SKUHAMO ČESNOVO JUHO

V lonec k čebuli iztistnemo česnovi meso, dodamo gorčico, muškati oreh in jabolčni kis ali limonin sok. Popramo. Dodamo vino, premešamo, nato dodamo zelenjavno / piščančjo osnovo ali vodo, mleko in sladko smetano. Pustimo, da mešanica zavre, nato pa zmanjšamo ogenj in kuhamo 10 minut tik pod vretjem.

KRUTONI

Kruh narežemo na manjše kocke. Damo v manjši pekač, pokapljamo z oljem, dodamo parmezan in popramo. Premešamo, postavimo v pečico in pečemo 12 minut pri 180 °C.

POSTREŽEMO

Juho spasiramo s paličnim mešalnikom in postrežemo s svežim timijanom ter s krutoni. Dober tek.

TOOLS AND EQUIPEMENT

alufolija

pakač
lonc
palični mešalnik