



JERNEJ KITCHEN

KREMNA GOBOVA JUHA

Ta kremna, domača gobova juha brez krompirja je ena takšnih jedi, ki ogrejejo dušo in srce. Pripravljena hitro, a slastna in gosta.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

KREMNA GOBOVA JUHA

- 1 čebula
- 4 stroki česna
- 1 žlica masla
- 1 žlica olivnega olja
- 1 vejica: peteršilja + timijana + majarona
- 500 g svežih ali zamrznjenih narezanih mešanih gob (jurčki, lisičke...)
- 1 žlica belega vina (poljubno)
- 1 liter zelenjavne osnove (ali vode)
- 100 g kisle smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- lonec
- palični mešalnik ali blender
- 4x globoki krožniki ali skodelice

ČEBULA, ČESEN IN ZELIŠČA

Čebulo in česen olupimo in drobno sesekljamo. Na zmeren ogenj postavimo lonec. Dodamo olivno olje in maslo, pustimo da se raztopi. Dodamo sesekljano čebulo, česen in sesekljana zelišča (peteršilj, timijan, majaron). Pri šibkem ognju kuhamo 5 minut, občasno premešamo.

SKUHAMO GOBE

V kolikor uporabljamo sveže gobe, jih očistimo in narežemo na večje kose. Gobe dodamo k zelenjavi v lonec. Zamrznjene gobe pražimo približno 15 minut, medtem ko sveže gobe pražimo 5 minut, občasno premešamo.

NASVET

Ko gobe pražimo je pomembno, da se obarvajo v lepo zlato - rjavo barvo. Ta barva nam sporoča, da so gobe karamelizirane in bodo posledično zelo okusne.

SKUHAMO GOBOVO JUHO

Poljubno dodamo žlico belega vina in zalijemo z zelenjavno osnovo ali vodo. Solimo in popramo ter pustimo da juha zavre, nato zmanjšamo temperaturo in pri rahlem vretju kuhamo 10 minut.

SPASIRAMO IN POSTREŽEMO

Juho odstavimo iz ognja in jo s paličnim mešalnikom (ali v blenderju) dobro spasiramo v gladko, kremno juho. Po okusu in potrebi še dodatno solimo in popramo. V skodelici zmešamo kisko smetano in 100 ml vode. Kisko smetano vlijemo v juho in dobro premešamo. Razdelimo med štiri globoke krožnike ali skodelice. Poljubno postrežemo s popečenimi gobami, popečenim kruhom ali krutoni in sesekljanim peteršiljem.

Dober tek.