

Kremna gobova juha

**JERNEJ KITCHEN**KREMNA GOBOVA JUHA

Ta kremna, domaÄna gobova juha brez krompirja je ena takÅinih jedi, ki ogrejejo duÅio in srce. Pripravljena hitro, a slastna in gosta.

- za
4
osebe
- priprava:
5
minut
- kuhanje:
30
minut
- Åas skupaj:
35
minut

Åebula, Åesen in zeliÅiÄa

Åebulo in Åesen olupimo in drobno sesekljamo. Na zmeren ogenj postavimo lonec. Dodamo olivno olje in maslo, pustimo da se raztopi. Dodamo sesekljano Åebulo, Åesen in sesekljana zeliÅiÄa (peterÅilj, timijan, majaron). Pri Åibkem ognju kuhamo 5 minut, obÅasno premeÅiamo.

skuhamo gobe

V kolikor uporabljamo sveÅe gobe, jih oÅjistimo in nareÅemo na veÅje kose. Gobe dodamo k zelenjavi v lonec. Zamrznjene gobe praÅimo pribliÅno 15 minut, medtem ko sveÅe gobe praÅimo 5 minut, obÅasno premeÅiamo.

Nasvet

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

Skuhamo gobovo juho

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

Spasiramo in postreÅemo

Juho odstavimo iz ognja in jo s paliÅnim meÅalnikom (ali v blenderju) dobro spasiramo v gladko, kremno juho. Po okusu in potrebi Åie dodatno solimo in popramo. V skodelici zmeÅiamo kislo smetano in 100 ml vode. Kislo smetano vlijemo v juho in dobro premeÅiamo. Razdelimo med Åtiri globoke kroÅnike ali skodelice. Poljubno postreÅemo s popeÅenimi gobami, popeÅenim kruhom ali krutoni in sesekljanim peterÅiljem. Dober tek.

Kremna gobova juha

1 Å½ebula

4 stroki Å½esna

1 Å¼lica masla

1 Å¼lica olivnega olja

1 vejica: peterÅ½ilja + timijana + majarona

500 g sveÅ½ih ali zamrznjenih narezanih meÅ½ianih gob (jurÅ½ki, lisiÅ½keâ€¦)

1 Å¼lica belega vina (poljubno)

1 liter zelenjavne osnove (ali vode)

100 g kisle smetane

Tools and equipment

kuhinjski noÅ½

rezalna deska

lonc

paliÅ½ni meÅ½alnik ali blender

4x globoki kroÅ½niki ali skodelice

Oglas

© Copyright 2026. All rights reserved. Designed by jama kitchen team - juha