



JERNEJ KITCHEN

KREMNA BROKOLIJEVA JUHA S SLADKIM KROMPIRJEM IN SIROM

Kremna brokolijeva juha s sladkim krompirjem in sirom je naravnost odlična. Pripravljena v samo 25 minutah. Kremasta, gladka in bogata, okusna.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

KREMNA BROKOLIJEVA JUHA S SLADKIM KROMPIRJEM IN SIROM

- 1 žlica olivnega olja
- 1 čebula (manjša)
- 3 stroki česna
- 100 g sladkega krompirja
- 1/4 čajne žličke dimljene paprike
- 150 g svežega brokolija
- 700 ml vode ali zelenjavne osnove
- sol, poper
- 50 g sira (cheddar ali edamec)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- lonc
- rezalna deska
- kuhinjski nož
- palični mešalnik ali blender

PREPRAŽIMO ČEBULO

Manjši lonc postavimo na šibek ogenj. Dodamo olivno olje in drobno sesekljano čebulo. Pri šibkem ognju kuhamo 5 minut, občasno premešamo.

JUHO SKUHAMO

K čebuli dodamo sesekljan česen, na manjše kocke narezan in olupljen sladek krompir in dimljeno papriko. Premešamo in kuhamo še minuto ali dve. Nato dodamo polovico brokolija in vodo ali zelenjavno osnovo. Začinimo s soljo in poprom. Počakamo, da juha zavre, nato nekoliko zmanjšamo ogenj. Kuhamo 15 - 20 minut oziroma tako dolgo, da je sladek krompir skuhan in mehek.

BLANŠIRAN BROKOLI

V skodelico damo preostali brokoli in ga blanširamo. Dodamo ščep soli in prelijemo z vrelo vodo, toliko da pokriva brokoli. Pokrijemo s krožnikom in postavimo na stran za 5 minut. Odcedimo in postavimo na stran.

JUHO SPASIRAMO

Juho spasiramo s paličnim mešalnikom. Med pasiranjem postopoma dodamo manjše kocke sira. Mešamo tako dolgo, da dobimo gladko, kremno juho, brez koščkov zelenjave ali sira. Uporabimo lahko tudi blender.

POSTREŽEMO

Kremno brokolijevo juho s sladkim krompirjem in sirom razdelimo med dve skodelice ali globoka krožnika. Dodamo blanširan brokoli. Poljubno postrežemo s pinjolami, žličko kisle

smetane, svežim peteršiljem in pokapljamo z žličko olivnega olja. Dober tek.