

Česnova juha s popečenim kruhom

30—45 Min

Priprava

1. Najprej v ponvi segrejte olje. Olupite in nasekljajte čebulo, ter česen. Popecite ju na olju, nato pa dodajte moko in jo prepražite. Vmes mešajte z metlico.
2. Me mešanjem dodajte jušno osnovo. Primešajte še smetano za kuhanje ter sladko smetano ter dobro premešajte.
3. Začinite s soljo in poper ter 10 minut kuhajte na nizki temperaturi.
4. Med tem lahko pripravite popečen kruh. V ponvi stopite maslo, dodajte mlado čebulo in jo popecite.
5. Naribajte sir ter ga skupaj z začimbami dodajte v ponev. Maso porazdelite na kruhove rezine ter je pecite v pečici segrete na 180°, dokler ne postanejo zlato rjavi.
6. Juho premešajte v mešalniku in jo po okusu začinite s soljo in poprom.
7. Servirajte z svežim drobnjakom in popečenim kruhom. Dekorirajte z vrtno krešo.

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za juho:

3 žlice	Rastlinskega olja
1	Čebula
125 g	Smetane za kuhinje (Crème fraîche)
250 ml	Goveje jušne osnove
200 ml	Sladke smetane
6 strokov	Česna
Šop	Svežega drobnjaka
	Poper črni celi
	Morska sol jodirana

Za popečen kruh:

8 rezin	Francoske štruce
1 žlica	Masla
125 ml	Kisle smetane
100 g	Sira
200 g	Nasekljane mlade čebule
1 skodelica	Vrtne kreše
1 žlička	Peteršilj zdrobljeni
1 žlička	Rožmarin listi