



Hrenova juha

⌚ 45—60 Min

Priprava

- 1 Fino nasekljajte čebulo in česen. V ponvi stopite maslo ter na najem popecite čebulo in česen nato pa zalijte z belim vinom.
- 2 Dodajte jušno osnovo. Olupite krompir, ga narežite na majhne kocke ter dodajte v juho. Zavrite, nato pa 20 minut kuhajte na srednjem ognju.
- 3 Vmes pripravite krutone. Črn kruh narežite na kocke, v ponvi segrejte maslo, ga začinite s Kotányi zrnastim česnom ter v njem popecite kruhove kocke dokler ne postanejo hrustljave.
- 4 V drugi ponvi popecite slanino in jo popivnajte s papirnato kuhinjsko brisačo.
- 5 Po 20 minutah juho odstranite iz ognja. Primešajte kislo smetano in dodajte hren. Začinite s ščepcem mlete kumine, soljo ter poprom. Juho premešajte z ročnim mešalnikom da postane kremasta.
- 6 Juho servirajte z svežim drobnjakom, krutoni ter slanino.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 l	Zelenjavne jušne osnove
1	Čebula
1 strok	Česna
2 žlici	Belega vina
125 ml	Kisle smetane
1 žlička	Masla
5 žličk	Sveže naribanega hrena
2	Večja krompirja
4 kose	Slanine
1 šop	Svežega drobnjaka
1 žlica	Masla
Žličke	♦ Kumina mleta
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni celi
1 žlička	♦ Česen zrnasti
4 rezine	Kruha

