



Krepka juha iz korenčka in krompirja

🕒 20–30 Min   

Priprava

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 žlica	Oljčnega olja
1	Čebula
100 g	Mokastega krompirja
1	Korenček
350 ml	Čiste zelenjavne jušne osnove
75 g	Crème fraîche (kisle smetane)
1 žlica	Jabolčnega kisa
1 cel	♦ Lovorjevi listi
1 žlička	♦ Majaron zdrobljeni
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

- 1 Čebulo olupite in drobno seseklajte. Korenček in krompir olupite ter narežite na majhne koščke.
- 2 V kozici segrejte olje in popražite čebulo. Dodajte korenje in krompir ter pražite 4 minute.
- 3 Dolijte jušno osnovo in dodajte lovorjev list. Nato pokrijte s pokrovom in pustite, da pri srednji temperaturi počasi vre, dokler ni krompir mehek.
- 4 Odstavite z ognja in odstranite lovorjev list.
- 5 Vmešajte crème fraîche (kislo smetano), jabolčni kis in majaron ter s paličnim mešalnikom obdelajte v penasto zmes.
- 6 Začinite z morskijo soljo in mletim poprom ter uživajte.

