



Juha od češnjaka sa začinjanim baguettom

🕒 45–60 Min   

Priprema

- 1 Biljno ulje zagrijte u loncu. Luk ogulite i sitno nasjeckajte. Ogulite, protisnite češnjak i pecite ga na ulju. Dodajte temeljac uz stalno miješanje. Zatim umiješajte crème fraîche i vrhnje te dobro promiješajte.
- 2 Začinite solju i paprom. Pustite da se sve krčka 10 minuta.
- 3 U međuvremenu, pripremite gratinirane šnite kruha. U tavi otopite maslac pa na njemu poprže kolutiće mladog luka.
- 4 Naribani sir pomiješajte s mladim lukom, kiselim vrhnjem i začинима. Zatim rasporedite po ploškama baggueta i pecite u pećnici na 180° dok ne porumene.
- 5 Juhu dobro izmiksajte i po potrebi dodatno začinite solju i paprom.
- 6 Poslužite juhu sa svježim vlascem i kriškama kruha. Oplemenite svježim krešom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za juhu:

3 žlice	Biljnog ulja
1 kom	Bijeli luk
2 žlice	Brašna
125 g	Crème fraîche
250 ml	Vrhnja za šlag
6 kom	Češnjeva češnjaka
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 vezica	Svježi vlasac

Za kruh:

8 kom	Kriški baguetta
1 žlica	Maslaca
100 g	Sira (koji se jako topi)
125 ml	Kiselog vrhnja
1 žličica	♦ Peršin usitnjeni
1 žličica	♦ Ružmarin sjeckani
1 šalica	Svježe kreše
200 g	Mladog luka (narezanog na tanke kolutiće)

