



Juha od hrena s krutonima i slaninom

🕒 45–60 Min 🍲 🍲 🍲

Priprema

Sastojci 4 Porcije

❖ = Kotányi Produkte

1 l	Povrtnog temeljca
1 kom	Bijeli luk
1 kom	Režanj češnjaka
2 žlice	Bijelog vina
125 ml	Kiselog vrhnja
1 žličica	Maslaca
5 žličica	Svježe naribano hrena
2 kom	Krumpira (velika, brašnasta)
4 kom	Narezane slanine
1 vezica	Svježeg vlasca
0.5 žličice	❖ Kim mljeveni
1 prstohvat	❖ Morska sol gruba
1 prstohvat	❖ Papar crni mljeveni
4 kom	Crni kruh (kriške)
1 žlica	Maslaca
1 žličica	❖ Češnjak u granulama

- 1 Najprije sitno nasjeckajte luk i češnjak. Zatim u tavi otopite malo maslaca i na njemu popirjajte luk i češnjak. Deglazirajte s malo bijelog vina.
- 2 Sada dodajte povrtni temeljac. Krumpir ogulite i narežite na male kockice, zatim ih dodajte u juhu. Pustite da zavrije i kuhatje na srednjoj vatri oko 20 minuta.
- 3 U međuvremenu, možete pripremiti krutone. Crni kruh narežite na kockice, u tavi zagrijte maslac i začinite češnjakom u granulama. U njemu pržite kockice kruha dok ne postanu hrskave.
- 4 U drugoj tavi ispecite slaninu dok ne postane hrskava i ocijedite je na kuhinjskom papiru.
- 5 Nakon 20 minuta maknite juhu sa štednjaka. Umiješajte kiselo vrhnje i dodajte hren. Začinite prstohvatom mljevenog kima, soli i paprom. Pasirajte juhu ručnim mikserom dok ne postane kremasta.
- 6 Juhu poslužite sa svježim vlascem, krutonima i slaninom.

