



Juha od hrena s krutonima i slaninom

⌚ 45—60 Min   

Priprema

- 1 Najprije sitno nasjeckajte luk i češnjak. Zatim u tavi otopite malo maslaca i na njemu popirajte 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 kuhajte 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 vlascom, krutonima i slaninom.

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 naribanog 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

