Juha od hrena s krutonima i slaninom

45–60 Min

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

Priprema

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 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 vlascem, krutonima i slaninom.