



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Maslaca
1 kom	Luk
3 žlice	♦ Quick & Easy za Krumpir
250 g	Krumpir, za kuhanje
125 ml	Bijelo vino, suho
700 ml	Povrtni temeljac
200 ml	Vrhnje za kuhanje
1 žlica	♦ Kuhinjska sol
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni

Juha od krumpira i poriluka

🕒 — Min 🍴🍴🍴

Priprema

- 1 Luk ogulite i narežite na sitne kockice. Poriluk operite i narežite na ploške.
- 2 Krumpir ogulite i narežite na sitne kockice.
- 3 U tavi zagrijte maslac i na njemu prodinstajte luk. Dodajte poriluk i krumpir te pirjajte. Dodajte mješavinu začina za krumpir i kratko propirjajte pa deglazirajte bijelim vinom.
- 4 Ulijte povrtni temeljac i pirjajte najmanje 15 minuta dok krumpir ne omekša.
- 5 Dodajte vrhnje za kuhanje i sitno ispasirajte štapnim mikserom. Začinite solju i paprom.

SAVJET: Savjet: Kako biste izbjegli nepotreban stres tik prije večere, juhu jednostavno možete pripremiti večer prije.

