



Juha od krumpira i poriluka s kruškom i Brie sirom

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Luk ogulite i nareže na male kockice, poriluk operite i narežite na tanke ploške, a krumpir ogulite i narežite na velike kocke.
- 2 Maslac otopite u velikom loncu i na njemu popržite nasjeckani luk. Zatim dodajte narezani krumpir i poriluk. Miješajte sve oko 5 minuta, a zatim dodajte juhu od povrća i kuhajte 15 minuta na laganoj vatri.
- 3 U sljedećem koraku juhu propasirajte štapnim mikserom i začinite solju, paprom, majčinom dušicom te ponovno sve kuhajte 5 minuta na laganoj vatri. Tijekom tih 5 minuta kruške narežite na tanke ploške, a brie kratko zagrijte u pećnici da postane mekan.
- 4 Kruške karamelizirajte u tavi s malo meda. Juhu poslužite i ukasite žlicom tučenog vrhnja, kriškama krušaka i s malo brie sira.

Sastojci 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

60 g	Maslaca
1 kom	Luk
150 g	Poriluka
200 g	Krumpira
900 ml	Juhe od povrća
1 prthovat	🔥 Morska sol gruba
1 prstohvat	🔥 Papar šareni u zrnu
1 čajna žličica	🔥 Majčina dušica usitnjena
150 g	Vrhnja za šlag
2 kom	Kruške
1 kom	Brie sir
2 jušne žlice	Meda

