



Juha od kukuruza

⌚ 30—35 Min   

Priprema

- 1 Luk očistite i sitno nasjeckajte. Kukuruz nožem skinite s klipa, a krumpir narežite na kockice.
- 2 U loncu s debljim dnom rastopite maslac pa dodajte luk i pirjajte 5 minuta na srednje jakoj vatri. Dodajte krumpir i kukuruz, promiješajte i pirjajte 3 minute. Ulijte vodu, dodajte sol i papar, majčinu dušicu i vlasac te kuhajte 20 minuta, dok povrće ne omekša.
- 3 Dio kukuruza odvojite za serviranje, a ostatak usitnite štapnim mikserom u kremastu juhu. Dodajte vrhnje, po potrebi još sol i papar te kratko prokuhajte. Servirajte uz sačuvani kukuruz, vlasac i vrhnje.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Kukuruza (svježeg ili smrznutog)
1 kom	Manji krumpir
1 kom	Glavica luka
20 g	Maslaca
500 ml	Vode
100 ml	Vrhnja za kuhanje
1 žličica	♦ Majčina dušica usitnjena
0.5 žličice	♦ Vlasac sjeckani
	Sol i papar, po ukusu

