



Juha od Prosecca

⌚ 45—60 Min   

Priprema

- 1 Ogulite luk, a povrće operite. Luk i povrće sitno nasjeckajte. Operite i rajčice i narežite ih na sitne komade.
- 2 Sada u loncu zagrijte malo maslinovog ulja i dodajte luk, malo kasnije korjenasto povrće i rajčice narezane na kockice i kratko prodinstajte. Zalijte pilećom juhom i začinite lovorovim listom, klinčićima, paprom u zrnu, soli i Worcester umakom, a zatim pustite da zavrije. Ulijte 1L vode i kuhajte 30 minuta.
- 3 Nakon 30 minuta juhu procijedite kroz cjedilo i vratite u lonac. U lonac stavite 1L juhe i zakuhajte sa 200 ml šlaga i 300 ml prošeka. Kuhajte oko 5 minuta na laganoj vatri.
- 4 U međuvremenu, umutite 200 ml vrhnja za šlag. Zatim umiješajte žumanjak. Kremu posolite i popaprite i ohladite u hladnjaku.
- 5 Sada pripremite prženi peršin. U loncu zagrijte suncokretovo ulje i u njemu pržite peršin oko 1 minutu. Ocijedite na komadu kuhinjskog papira.
- 6 Ponovno zagrijte juhu i dodajte preostali prošek. Po potrebi se juha može ponovno zapjeniti mikserom.
- 7 Ulijte juhu u male čaše i po 1 žličicu tučenog vrhnja s žumanjkom i prženog peršina.

Sastojci 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom	Luka
2 kom	Korjenastog povrća (npr. mrkva, pastrnjak)
2 kom	Rajčice srednje veličine
2 žlice	Maslinovog ulja
1 kom	♦ Lovorov list cijeli
2 kom	♦ Klinčić cijeli
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 žličica	♦ Papar crni zrno
1 žličica	Worcester umak
400 ml	Vrhnja za šlag
400 ml	Prosecca
1 kom	Žumanjak
500 ml	Pilećeg temeljca
500 ml	Suncokretovog ulja
1 svežanj	Peršina

