



Juha od šafrana s Jakobovim kopicama

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 žlica	Maslaca
1 kom	Bijeli luk
150 g	Brašnastog krumpira
500 ml	Ribljeg temeljca
150 ml	Vermuta
300 g	Vrhinja za šlag
1 prstohvat	♦ Šafran
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 šalica	Svježeg kopra
4 kom	Jakobovih kapica
1 žlica	Maslaca

- 1 Skuhajte krumpir u slanoj vodi. Zatim ga ogulite i narežite na male komadiće.
- 2 Dok se kuha krumpir, ogulite luk i narežite na sitne kockice.
- 3 U većem loncu zagrijte maslac i na njemu popirajte luk. Sada dodajte krumpir i također ga pirajte. Dodajte Vermut i pustite da se kuha.
- 4 Zatim se može dodati vrhnje i riblji temeljac. Sve ponovno prokuhajte. Smanjite vatru i dodajte šafran te dobro začinite. Pustite da lagano kuha oko 25 minuta.
- 5 U međuvremenu se mogu pripremiti Jakobove kapice. Zagrijte maslac u tavi. Jakobove kapice posolite i popaprite pa pržite 2 minute sa svake strane.
- 6 Juhu izblendajte dok ne postane jako pjenasta. Pospite svježim koprom i na svaku stavite po jednu Jakobovu kapicu.

