



Juha od slanutka s cvjetačom i peršinom

⌚ 20–30 Min   

Priprema

- 1 Zakuhajte vodu u loncu.
- 2 Grubo narežite cvjetaču i kuhajte dok ne omekša. Ocijedite i dobro usitnite u blenderu zajedno s vrhnjem, bistrom povrtnom juhom, 150 g slanutka, pola peršina i bijelim vinom.
- 3 Dodajte tekućinu, posolite i začinite po želji. Ostavite neka se lagano kuha 10 minuta.
- 4 Zagrijte ulje na tavi i popržite preostali slanutak do zlatnožute boje. Ostavite da se ohladi na papirnatom ubrusu.
- 5 Poslužite ovu aromatičnu juhu sa sjeckanim peršinom i hrskavim slanutkom i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

0.5	Cvjetače
50 ml	Vrhnja
300 ml	Povrtnog temeljca, bistrog
250 g	Slanutka, kuhanog
0.5	Svežanj svježeg peršina
4 jušne žlice	Bijelog vina
2 jušne žlice	Biljnog ulja
0.5 čajne žličice	♦
0.5 čajne žličice	♦ Kurkuma mljevena
0.5 čajne žličice	♦ Đumbir mljeveni
0.5 čajne žličice	♦ Cimet mljeveni
0.5 čajne žličice	♦ Češnjak u granulama

