



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Masla
1	Čebula
250 g	Krompirja
125 ml	Suhega belega vina
700 ml	Zelenjavne jušne osnove
3 žlice	♦ Quick & Easy KROMPIR
200 ml	Smetane za kuhanje
1 žlica	♦ Sol zeliščna jedilna
1 ščepec	♦ Poper črni mleti

Kremna juha iz krompirja in pora

⌚ 35—45 Min 

Priprava

- 1 Olupite čebulo in jo narežite na majhne kocke. Operite por in ga narežite na kolobarje.
- 2 Olupite krompir in ga narežite na majhne kocke.
- 3 V ponvi segrejte maslo in na njem popražite čebulo. Dodajte por in krompir ter ju popražite. Dodajte mešanico začimb za Quick & Easy KROMPIR in na hitro popražite, nato pa zalijte z belim vinom.
- 4 Zalijte z zelenjavno jušno osnovo in kuhajte vsaj 15 minut, dokler krompir ne postane mehak.
- 5 Dodajte smetano in pretlačite z mešalnikom. Začinite s soljo in poprom.

NAMIG: Nasvet: Da se izognete nepotrebnemu stresu na veliki večer, lahko juho enostavno pripravite dan prej.

