



Kremna juha iz zelene, jabolk in cimeta

🕒 45–60 Min   

Priprava

- 1 Zeleno in čebulo narežite na kocke. Popražite na maslu v kozici, dodajte belo vino in pustite, da se malo zgosti.
- 2 Potresite s cimetom ter dodajte jabolčni sok in polnomastno smetano. Kuhajte toliko časa, da se zelena zelo zmehča.
- 3 S paličnim mešalnikom obdelajte v kašo in precedite skozi cedilo.
- 4 Pred serviranjem začinite s soljo in poprom ter potresite s sveže sesekljanim peteršiljem.

NAMIG: Juho okrasite s zelenim zeliščnim oljem in ocvrtimi palčkami zelene.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kos	Gomolj zelene, olupljen
750 ml	Naravnega jabolčnega soka
250 ml	Smetane za stepanje
1 kos	Olupljena čebula
125 ml	Belega vina
1 žlička	♦ Cimet mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
1	Šopek svežega peteršilja

