



## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| 1 jušna žlica   | Maslinova ulja             |
| 1               | Luk                        |
| 100 g           | Krumpira, brašnastog       |
| 1               | Mrkva                      |
| 350 ml          | Povrtnog temeljca, bistrog |
| 75 g            | Kiselog vrhnja             |
| 1 jušna žlica   | Jabučnog octa              |
| 1 kom.          | ♦ Lovorov list cijeli      |
| 1 čajna žličica | ♦ Mažuran usitnjeni        |
| 1 prstohvat     | ♦ Morska sol gruba         |

# Krepka juha od mrkve i krumpira

⌚ 20–30 Min 

## Priprema

- 1 Ogulite i tanko narežite luk. Ogulite mrkvu i krumpir i narežite na male komade.
- 2 Zagrijte ulje u posudi i popržite luk. Dodajte mrkvu i krumpir i pržite 4 minute.
- 3 Ulijte temeljac, dodajte lovorov list, pokrijte i kuhajte na srednjoj vatri dok krumpir ne omekša.
- 4 Uklonite s vatre i izvadite lovorov list.
- 5 Umiješajte kiselo vrhnje, jabučni ocat i mažuran, a zatim štapnim mikserom miksajte dok se ne zapjeni.
- 6 Začinite morskom solju i mljevenim paprom i uživajte.

