



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.

