



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 cel	Pastinak (pribl. 250 g)
1 cel	Krompir
250 ml	Smetane za stepanje
400 ml	Zelenjavne jušne osnove
1 cela	Čebula
1 žlička	Masla
100 g	Pancete, narezane na kocke
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
1 žlička	♦ Česen zrnasti
1 vrečka	

Zlata pastinakova juha

⌚ 45–50 Min 

Priprava

- 1 Pastinak in krompir olupite ter narežite na majhne kocke. Čebulo drobno sesekljajte.
- 2 V kozici stopite maslo in popražite sesekljano čebulo. Nato dodajte pastinakove in krompirjeve kocke ter začinite s ščepecem soli in popra Kotányi. Dodajte 1 žličko zrnatega česna Kotányi in med rednim mešanjem pražite približno 5 minut.
- 3 Zalijte vse skupaj z zelenjavno jušno osnovo, pokrijte in pustite, da počasi vre 25 minut. Zelenjava naj bo mehko kuhana, da jo boste lahko obdelali v gladko zmes.
- 4 Vmešajte 1 žlico začimbne mešanice Golden milk Kotányi ter dodajte smetano za stepanje. Vse skupaj zmešajte v gladko zmes ter ponovno po okusu začinite s soljo in poprom.
- 5 V ponvi popražite kocke pancete ter z njimi posipajte juho.

NAMIG: Za nekaj več hrustljivosti, po juhi posipajte še sesekljane pistacije.

