

POMLADANSKA ZELENJAVNA JUHA

Potrebuješ: eno čebulo, en strok česna, 3 srednje velike pore, 3 srednje velike korenčke, 5 srednje velikih krompirjev, šopek peteršilja, dve vejici zelene, vejeta (ali sol).

Postopek:

1. Opereš zelenjavo



2. Olupiš krompir, čebulo, česen



3. Zelenjavo zrežeš na kocke, rezine



4. Česen, čebulo, peteršilj in zeleno sesekljaš



5. Pristaviš ponev na kuhalno ploščo, dodaš olje, zelenjavo in vegeto



6. Zelenjavo pražiš približno 15 minut, večkrat premešaš



7. Prepraženo zelenjavo preložiš v večji lonec in dodaš približno 3 litre vode



8. Kuhaš, dokler se krompir ne pokuha, s paličnim mešalnikom, zmelješ zelenjavo, da je juha popolnoma gladka, brez koščkov zelenjave.



9. Po želji, za okras dodaš kolobarčke pora in korenčka ter hrenovko



DOBER TEK!

