


# Juha s piletinom, krumpirom i kukuruzom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

½ pileta lu(800 g)  
100 g mrkve  
100 g celera  
100 g peršina  
100 g crvenog luka  
250 g krumpira  
1 - 2 režnja češnjaka  
200 g kukuruza  
50 g maslaca  
50 ml slatkog vrhnja  
sol, papar u zrnu  
2 - 3 grančice kopra  
1 grančica peršina

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Piletinu stavite kuhati s malom glavicom luka i korjenastim povrćem. Dolijte 1,5 l vode, posolite i dodajte zrna papra.

Juhu kuhajte sat vremena na laganoj vatri. Na maslacu zapržite sitno sjeckani češnjak, dodajte kockice krumpira, podlijte s malo pileće juhe i miješajući kuhajte uz povremeno podlijevanje dok krumpir ne omekša.

Stavite štapni mikser uz rub lonca i samo ga kratko uključite i odmah maknite.

Dodajte na krumpir slatko vrhnje, kukuruz, komadiće kuhanog mesa, dolijte juhe do željene gustoće i kratko prokuhajte.

Prije posluživanja juhu pospite sjeckanim koprom i peršinom.