

Juha s piletinom, krumpirom i kukuruzom

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

½ piletinu (800 g)
100 g mrkve
100 g celeria
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



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 uklijučite i odmah maknite.

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

Prije posluživanja juhu pospите sjeckanim koprom i peršinom.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

