

Krem juha od slanutka



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

600 g slanutka (konzerva)
250 g crvenog luka
2 - 3 režnja češnjaka
80 ml maslinovog ulja
1 l povrtnog temeljca
80 g mekanog slanog sira
30 - 40 g bučinih sjemenki
sol, papar
2 - 3 grančice peršina

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Na 50 ml maslinovog ulja pirjajte sitno sjeckani luk 20 minuta. Dodajte sitno sjeckani češnjak i kratko zabijelite, podlijte s malo temeljca, dodajte slanutak, prelijte temeljcem samo da je slanutak pokriven.

Prokuhajte, sve smiksajte i dolijte temeljca do željene gustoće te začinite solju i paprom. Kuhajte još 2 - 3 minute.

Juhu poslužite uz dodatak mrvljenog sira i bučinih sjemenki, pospite sjeckanim peršinom i pikantirajte preostalim maslinovim uljem