


# Krem juha od svježeg i kiselog kupusa s kobasicom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

340 g kranjskih kobasica  
2 luka  
300 g krumpira  
300 g svježeg kupusa  
200 g kiselog kupusa  
1,5 l temeljca ili vode  
40 g maslaca  
Sol  
Papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Kobasice narežite i stavite u suhi lonac, prvo na laganu a potom srednju vatru, te pržite 10 minuta dok ne puste dio masnoće i dobiju boju. Izvadite kobasice i spremite za kasnije.

U lonac dodajte luk i dinstajte dok nije povenuo, 7 minuta, pa dodajte krumpir nasjeckan na kockice. Dodate temeljac ili vodu.

Dodajte i svježi kupus te kuhajte 20 minuta. Potom dodajte kiseli kupus, provjerite slanost juhe pa posolite i popaprite po želji. Kuhajte još 10 minuta pa usitnite štapnim mikserom.

Kada ste pri kraju miksiranja dodajte i kockicu hladnog maslaca. Servirajte uz kobasice.

Dobar tek!