Krem juha od svježeg i kiselog kupusa s kobasicom

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

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 miksanja dodajte i kockicu hladnog maslaca. Servirajte uz kobasice.

Dobar tek!