

Krem juha s kobasicom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

200 g kelja
300 g krumpira
200 g kobasica
200 g crvenog luka
80 g mrkve
2 režnja češnjaka
80 ml maslinovog ulja
sol, papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kelj očistite, krupno narežite i blanširajte (kratko prokuhajte), ocijedite, ali nemojte baciti vodu. Crveni luk sitno nasjeckajte i kratko (2-4 min) popržite na maslinovom ulju. Mrkvu naribajte, stavite na luk, dodajte sitno sjeckani češnjak i kratko popržite (samo da pobijeli).

Ogulite krumpir i narežite na kocke veličine 3 cm. Dodajte ih na luk i uz lagano miješanje i podlijevanje vodom u kojoj se kuhao kelj pirjajte 15-20 minuta.

Trećinu krumpira izvadite u visoku posudu za miksanje i uz dodatak vode od kelja kremasto izmiksajte.

Kremu od krumpira vratite, dodajte narezane kobasice i sve prokuhajte 5-10 min. Dodajte kelj, posolite i popaprite, kuhajte još minutu-dvije te poslužite uz nekoliko kapi maslinovog ulja.