



MOJA HITRA JUHA

Kadar mi zmanjkuje časa za pripravo kosila, pripravim to okusno krepko juho. Narejena je hitro in iz poceni sestavin pa še preverjeno jo otroci radi jedo ;)

Čas priprave: 30 minut.

Sestavine:

- 2 velika krompirja
- 3 korenčki
- hrenovka
- manjša čebula
- česen
- olivno olje
- začimbe po želji (jaz dam malo paradižnikove pulpe, papriko v prahu in provansalska zelišča)



Za zraven: kruh.

Priprava:

1. Čebulo in česen drobno sesekljaš.
2. Krompir in korenje olupiš in narežeš na koščke.
3. V ponev daš 3 žlice olivnega olja in na njem postekleniš čebulo.
4. Ko postekleni, dodaš v ponev narezan česen, premešaš in takoj zatem dodaš krompir in korenje. Zaliješ s toliko vode, da je vsa zelenjava prekrita.
5. Kuhaj približno 20 minut, odvisno od korenja in krompirja. Ko je oboje mehko, sta kuhana. Takrat vzameš pripomoček za pire krompir in juho toliko pretlačiš, kot ti ustreza.
6. Nato dodaš v pretlačeno juho na koleščke narezano hrenovko in začimbe po okusu ter kuhaš še 5 minut.
7. Če bo juha med kuhanjem delovala pregosta, ji še vedno lahko doliješ vrelo vodo.

Pa dober tek!