

# Gusta juha od žute repe sa đumbirom i jabukama



- 350 g **podzemne korabe, žute repe**
- 100 g jabuka kiselije sorte
- 50 g maslaca
- 1 l govedske ili neke druge [mesne juhe](#)
- 1/2 MŽ škrobnog brašna
- 1 dl mljeka
- 1/2 dl cream fresh
- 1 MŽ ribane limunove korice
- 15 g svježeg ili 1/2 MŽ [đumbira](#) u prahu
- 1 MŽ soli ili 1 VŽ vegete
- 1/4 MŽ mljevenog papra
- slanina i kockice suhog kruha

Za ovu **gustu juhu od repe** se najbolja pokazala [žuta repa još zvana i podzemna koraba](#).

- Ova **sorta repe** okusom daje naslutiti zašto se zove žuta repa ili podzemna koraba. Okus joj je negdje na pola puta između repe i **korabe**.

**Žutu repu** i jabuku oguliti i narezati na kockice. **Đumbir** na oljuštiti i narezati na tanke listiće. Ako nemate svježeg, dodajte 1/2 MŽ praha.

Na ugrijanom maslacu kratko prepržiti **podzemnu korabu** i jabuke, da šećer iz repe i jabuke na površini karamelizira. Podliti sa juhom te dodati vegetu, papar, **đumbir** i ribanu limunovu koricu.

Sve pustiti 10 minuta da propkipi. **Žuta repa** mora omekniti.

Izmiksajte sve sa štapnim mikserom.

Ako vam se čini da je **krem juha od žute repe** pre rijetka, umutite u hladnom mljeku škrobno brašno te stisnite **gustu juhu od podzemne korabe** po želji.

Pustite kipiti 2 minute.

Kada **gusta juha od žute repe** bude dovoljno gusta dodajte cream fresh i po ukusu soli ako je potrebno.

Nakon šta ste dodali vrhnje ugrijte samo da baci jedan ključ, odmah maknite u stranu.



Ljutkasti okus **đumbira** u **krem juhi od podzemne korabe** upotpunite pri serviranju sa preprženim listićima slanina te kockicama suhog kruha.

moja-kuhinja.com



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)