

Krem juha od medvjedeg luka, srijemuša



- 200 g listova **medvjedeg luka, srijemuša**
- 200 g krumpira
- 100 g luka
- 50 g maslaca ili masti
- 2 dl [vrhnja za kuhanje](#)
- 2 dl bijelog vina
- 1,2 l mesne ili povrtnje juhe *
- 1 VŽ vegete
- 1/2 MŽ šarenog mljevenog papra



Listove medvjedeg luka operite i odrežite stabljike. **Stabljike medvjedeg luka** ne bacajte, pune su arome samo ih treba malo duže kuhati.

Crveni luk nasjeckajte, pa ga popržite na masnoci dok ne pozlatni.

[Krumpir](#) narežite na 1x1 cm velike kockice te ga kratko, zajedno sa **stabljkama srijemuša** "preznojite" na luku i masnoci.

Podlijte vinom i **juhom** (*ako nemate juhe dodajte koju kožu ili komadić sušenog mesa) te poklopljeno prokuhajte na laganoj vatri 20-tak minuta, toliko da krumpir potpuno omekani.

10 **listova medvjedeg luka** ostavite po strani.

Listove medvjedeg luka dodajte u posudu (ako imate slabiji mikser prvo ih nasjeckajte nožem) te začinite vegetom i popaprite.

Sa štapnim mikserom izmiksajte u gustu **krem juhu**. Ne zaboravite prije toga izvaditi kože ili suho meso! Gustu **krem juhu od medvjedeg luka** pustite da zakipi, pa smanjite vatru da sve skupa jedva primjetno kréka 10 minuta.



Sa štapnim mikserom ponovno izmiksajte **gustu juhu od srijemuša**, pazite da ne ostane grudica. Dodajte vrhnje za kuhanje. Neka **krem juha od srijemuša** zakipi te je odmah maknite u stranu. Sada istrgajte prstima na što sitnije preostale **listova srijemuša** te ih dodajte u **krem juhu od medvjedeg luka**. Time će se okus **medvjedeg luka** u juhi intenzivirati.

Krem juhu od medvjedeg luka servirajte mlaku sa [toplom krutonima](#) od chiabatta kruha.

[Op. a] Prije nisam trgao sirove listove i dodavo ih u gotovu **krem juhu od srijemuša** i uvijek mi je falila ona točka na i, sa svježim istrGANIM **listovima srijemuša** konačno je bilo savršeno.

Na kraju da dodam da se krumpir može zamjeniti sa 50 g oštrog brašna od kojeg se napravi zaprška, daljnji postupak pripreme je isti. Znači brašno dodamo kada crveni luk pozlatni.

Meni je bolje raditi sa krumpirom jer on stisne **krem juhu od medvjedeg luka**, a sama juha nije teška za probavu kao ona koja se kuha sa zaprškom.

Probajte obje varijante **guste krem juhe od srijemuša** i odlučite koja je vaš favorit. **[/Op. a]**

