

Krem juha od tikvica



Za 4 osobe

- 1 VŽ masti ili 1 dl ulja ili 50g maslaca
- 200 g crvenog luka
- 500 g tikvica
- 150 g krumpira
- 1 režanj češnjaka
- 1 dl slatkog vrhnja
- 1 l pileće ili neke druge mesne juhe
- 1 VŽ vegete
- 1/4 MŽ bijelog papra
- 1/4 MŽ mljevenog kimla
- 4-8 šnita slanine

Nasjeckani crveni luk popirjajte na ulju dok luk ne pozlatni.

K dinstanom luku dodajte na kockice (1x1cm) narezani krumpir te prodinstajte da se krumpir oznoji.

Oguljene i na 1x1 cm debele kocke narezane tikvice, vegetu, papar i kiml dodajte dinastanom luku i krumpiru. Uz stalno mješanje dinstajte dok tikvice ne počnu puštati vodu.

Protisnite bijeli luk ili ga sitno nasjeckajte te ga dodajte k tikvicama i krumpiru, prodinstajte samo da češnjak zamiriši.



Podlijte sve sa mesnom juhom i pustite poklopljeno na laganoj vatri krčka 15-20 minuta. Provjerite da li je krumpir kuhan (tikvice su sigurno).

Sve dobro izmiksajte sa štapnim mikserom da dobijete kremastu juhu od tikvica. Gusta juha od tikvica je skoro gotova, još samo umutite slatko vrhnje te dosolite po potrebi.

Juhu od tikvica pustite da zakipi i odmah maknite u stranu, poklopljenu pustite da se ohladi.

Slaninu narežite na tanke šnite, te je zapecite da bude hrskava.

Pečeni špek stavite na papirnati ubrus da se upije suvišna masnoća.

Za krutone uzmite bijeli kruh (može i od dana ranije, bolje se reže), najbolje ciabatta, narežite na kockice 1x1cm te poržite na 1 VŽ ulja.

Pecite u širokoj tavici, uz često okretanje dok krutoni ne pozlatne. Ne smiju biti tvrdi kao tost!





Na dno tanjura položite par komada prepečene slanine, ulijte krem juhu od tikvica. Krem juhu od tikvica servirajte sa tostom ili krutonima.

www.moja-kuhinja.com