

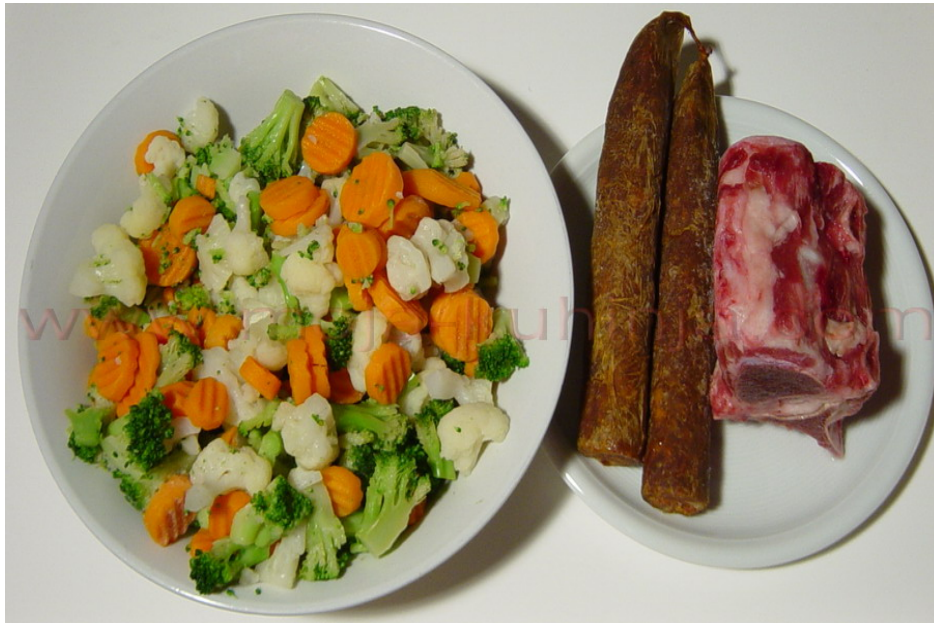
Krem juha Rapsordija

Ovo je jedna lagana, ali opet pikantna gusta juha od povrća. Možete koristiti svježe, ali i smrznuto povrće.

Ako koristite smrznuto znajte da je sigurno svježije nego ono kupljeno na tržnici.

Pitate se kako, pa povrće za smrzavanje dolazi sa polja direktno u preradu i bude šok smrznuto u roku 12-24 sata od branja, ostaju svi vitamini i hranjive tvari u njemu. Friško je opet, jedino ako nije iz vašeg vrta, barem 4-5 dana na zraku u procesu od branja prodaje na veliko pa na tržnici i tek kod vas. Razmislite o ovom.

Sastojci za 3 osobe



1 kg mješanog povrća (brokola, karfiol i mrkva)

1 par domaćih suhих ili nekih drugih suhих pikantnih kobasica

1 govedska kost



Skuhajte juhu od kobasica i govedske kosti, slobodno skroz raskuhajte da čim više arome iz kosti i kobasice pređe u juhu.

(20 minu expres loncu)

Dodajte povrće i prokuhajte dok skroz ne omekša (ne smije se raspadati).



Što se začina tiče, tu prepuštam vama na volju, sve ovisi koliko su vaše kobasice bile aromatične.

Ja za to uvijek koristim kobasice koje su se presušile i nisu više za rezat...

Skinemo sa štednjaka i odlijemo tekućinu na stranu, tako da ostane skoro samo povrće.

Sa mikserom skroz fino izpiriramo, uz dodavanje odlivene tekućine da bi postigli željenu gustoću.

Kratko prokuhamo.

Začinimo, sa soli ili Vegetom , malo papra, da bude pikantnije jer ljuto baš paše kada je vani vruće.



Dobar tek !!