

# Paradajz juha - juha od račice



Za cca. 3 litre juhe

- 1,5 g rajčica (zrelih)
- 100 g crvenog luka
- 100 g [stabljike celera](#)
- 1 režanj bijelog luka
- 1 dl maslinovog ulja
- 1 l vode ili pilećeg temeljca
- 1 MŽ sol
- 1/2 MŽ bijeli papar
- šećer i koncentrat od paradajza po ukusu

Luk narežite na kolutove debljine jednog centimetra. **Rajčicu** nasjecite na komade.

Ugrijete maslinovo ulje tek toliko da zamiriši, ne smije se dimiti jer je tada već pregoreno.

Dodajte crveni luk narezan na deblje kolute, dinstajte dok ne postane staklast.

Dodajte **rajčice**, celer i češnjak.

Nastavite dinstati toliko da se paradajz počne raspadati.

Podlite sa vodom ili juhom. Ovdje je bitno dodati da količina vode može varirati jer ovisi o tome koliko tekućine ispusti **rajčica**. Pustite da zakipi. Sve skupa izmiksajte i nastavite dalje kuhati još 10-tak minuta. **Juha od pomidora** mora biti gusta kao tekući jogurt.

Začinite sa soli i bijelim paprom, on daje nježniju ljutinu nego crni papar. Nemate li bijelog papra, uzmite crni, ali pripazite na doziranje.



Na kraju još jednom sve promiksajte, te probajte. Ako je **paradajz juha** pre slatka ili pre rijetka dodajte koncentrata od rajčice.

Miksanjem se **juha od paradajza** jako zapjeni, ali to nije problem jer pjena hlađenjem nestaje. Ni u kome slučaju ne odvajajte pjenu jer se u njoj nalaze hlapljive arome rajčice i crvenog luka.

Stavite u hladnjak i servirajte kad se potpuno ohladi.

Najbolje je sve pripremiti 24 sata prije, jer odležavanjem se intenzivira okus rajčica.

Okus hladne **juhe od rajčica** je dosta kiseliji nego kad je kušate toplu ili vruću.

Ako vam je pre kisela zašćerite je, ali tek dok se skroz ohladi. Boja također varira od narančaste do tamno crvene, zavisi o **sorti rajčice** koju ste upotrijebili.

Prije serviranja možete u tanjur dodati jednu žlicu vrhnja i [bosiljak](#).

Ako svježe skuhanu **paradajz juhu** procjedite kroz gazu i dobivenu tekućinu ostavite da se slegne dobit će te **bijelu juhu od rajčica**.



WWW

kuhinja.com