

## Česnova kremna juha



### Priprava:

Stroke česna olupite. Tretjino strokov nasekljajte, ostale pustite cele.

Krompir olupite in narežite na majhne kocke.

Por narežite na tanka kolesca.

Na dveh žlicah olivnega olja popražite nasekljan česen.

Dodajte cele stroke česna, krompir in por in kratko popražite.

Prilijte jušno osnovo oziroma vodo in solite.

Ko juha zavre, kuhajte približno 15 minut oziroma toliko časa, da je krompir mehak.

Juho pretlačite ali zmeljite s paličnim mešalnikom, začinite s sveže mletim poprom in vmešajte smetano.

Potresite z nasekljanimi svežimi zelišči in postrezite.

Po želji juho ponudite z opečenimi kockami kruha.

**Čas priprave:** 15 do 30 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

### Sestavine:

- 2 večji glavici mladega česna
- 1 por
- 3 večji krompirji
- olivno olje
- 8 dl zelenjavne jušne osnove (ali pa kar tople vode)
- nekaj žlic kisle smetane ali smetane za kuhanje
- sol, poper
- najljubša sveža zelišča