

Paradižnikova juha s smetano



Priprava:

Čebulo sesekljajte in jo na hitro popražite na olivnem olju. Ko postekleni, dodajte na manjše koščke narezane pelate iz pločevinke, prilijte pa tudi tekočino, ki je ostala v pločevinki. Solite in poprajte.

Primešajte lovorjev list in materino dušico ter pol ure dušite na nizki temperaturi. Odstranite lovor in materino dušico in paradižnik pretlačite s paličnim mešalnikom. Prilijte jušno osnovo in kuhajte do vretja.

Medtem pripravite podmet - v posodici zmešajte sladko smetano, moko in vodo in ga, ko juha zavre, primešajte juhi. Na nižji temperaturi kuhajte še okoli pet minut. Dober tek!

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine:

- 1 velika pločevinka pelatov
- 1/2 čebule
- 1 vejica materine dušice
- 1 lovorjev list
- 1,5 l jušne osnove
- sol in poper
- olivno olje
- 1,5 dl sladke smetane
- 1 žlica moko
- 1,5 dl vroče vode