

Hrana za dojenčke: krompirjeva juha s pastinakom



Foto: Norbert Tutschek

Priprava:

Doma pripravljene jedi za dojenčke - prve jedi

Krompirjevo juho s pastinakom pripravimo tako, da najprej olupimo krompir ter ga narežemo na kocke. Čebulo narežemo na drobno.

V ponvi pogrejemo maslo ali repično olje ter popečemo čebulo.

Dodamo krompirjeve kocke in na hitro popečemo.

Vmešamo kari v prahu.

Prelijemo z juho ali vodo ter kuhamo pri nizki temperaturi.

Na koncu zmešamo juho s paličnim mešalnikom.

Nasvet:

To **juho** lahko vaš malček uživa po dopolnjenem 1. letu starosti.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: hrana za dojenčke

Sestavine za 4 porcije:

- 1 pastinak (velik)
- 2 krompirja
- 1/2 čebule
- repično olje (nekaj kapljic ali nekaj masla)
- 500 ml čiste juhe (ali vode z začimbami za juho)
- 1/2 čajne žličke karija v prahu
- sol, poper