

BELA MAČJA JUHA



CVETAČNA KREMNA JUHA (BREZ SMETANE ALI KROMPIRJA!) S KRUHOVIMI KOCKAMI/KRUTONČKI

SESTAVINE (za 6 majhnih želodčkov)

Za juhico:

- 500 g cvetače
- 1 šalotka
- 2 stroka česna
- olivno olje
- 1 l zelenjavne jušne osnove (ali vrele vode in zelenjavne jušne kocke)
- 1/2 žličke muškatanega oreščka
- sol
- poper

Za kruhove kockice

- 1 majhna štručka kruha
- 2 žlici parmezana
- 1 majhen šopek peteršilja
- 1 košček masla ali olivnega olja
- sol
- poper

PRIPRAVA:

Cvetačo razdelite na cvetke, ji dodajte na košče narezano šalotko in neolupljene stroke česna, vse pokapajte z olivnim oljem, posolite in popoprajte ter pecite 30 minut v pečici, segreti na 220 °C. Vmes cvetačo enkrat previdno premešajte.

Pečeno cvetačo prenesite v kozico, s prsti iz lupine previdno iztisnite pečene mehke stroke česna, dolijte s toliko zelenjavne jušne osnove, da le prekrijete cvetačo, posolite, popoprajte in dodajte muškati orešček ter kuhajte na zmernem ognju približno 15 minut.

Kruh narežite na majhne kockice. Prenesite jih v ognjevarno posodo, pokapajte s stopljenim maslom ali olivnim oljem in pecite v pečici, ogreti na 190 °C najprej 5 minut. Po petih minutah ognjevarno posodo previdno vzemite iz pečice, na kruhove kocke naribajte parmezan in potresite s sesekljanim peteršiljem ter kocke premešajte, potem pa pecite še 5 minut.

Kuhano zelenjavno juho s paličnim mešalnikom ali v mešalniku spasirajte v kremno juho. Če je preveč gosta, dodajte še malo zelenjavne jušne osnove in juho ponovno zavrite. Poskusite in dosolite ali dopoprajte, če je potrebno.

Juho postrezite v skodelice ter jo okrasite s pečenimi kruhovimi kockami.

