

Cvetačna kremna juha

Tole je ena takšna, jaz ji kar pravim, zimska juha. Prava zima se je začela in po vragolijah na snegu, ko odvržemo vsa mokra oblačila, ko pridemo izpod toplega tuša, prav paše cvetačna juha, da nam pogreje želodčke. 🤔

Je kdo tu mogoče, ki ne mara cvetače? No, da vidim če boste mnenje spremenil. 😊👍👏

Recept 📖

- . 25g masla
- . 2 sesekljan šalotki
- . 2 srednje velika krompirja
- . 5 dcl mleka
- . 5 dcl vode
- . 1,5 dcl smetane za kuhanje
- . Sol
- . Poper
- . Petršilj
- . Drobnjak



Cvetačo razdelimo na cvetke, krompir olupimo in narežemo na kocke. V večji posodi segrejemo maslo in nežno prepražimo šalotko, da se zmežča. Cvetačne cvetke dodamo šalotki, dodamo še krompir, mleko in vodo. Po 5 minutah lahko začinimo, nato zavremo. Pokrijemo posodo in kuhamo še 20-25 minut. Ko sta cvetača in krompir kuhana, lahko precedimo in spasiramo. Jaz nič ne precejam, ampak samo odstavim iz ognja in s paličnim mešalnikom zmiksam. Posodo še enkrat dam na ogenj, zalijem s smetano za kuhanje in kuham 5 minut.



