Butterino krem juha



Butterino tikvice su blago slatkastog okusa pa su stoga razloga savršene za pripremu slanih i slatkih jela . Juha od Butterino tikvica je izuzetno ukusna , blaga , lagana i kremasta.

SASTOJCI :

1 luk (velika glavica)

1 velika Butterino tikvica ili dvije manje

4 žlice ulja

150 ml . vrhnja za kuhanje

½ male žličice papra

sol

1 žlica vegete

3 – 4 velika krumpira

Voda

PRIPREMA :

1 . luk oguliti i izrezati na sitne kockice …

2 . krumpir i tikvicu oguliti i očistiti a zatim isjeći na tanke kriške …

3 . staviti ulje u lonac da se zagrije a zatim dodati luk …

4 . luk pržiti na srednje jakoj vatri dok ne primi blago zlatnu boju …

5 . dodati tikvice , krumpir i vode toliko da pokrije sve sastojke u loncu …

6 . dodati papar , vegetu i sol po vašem ukusu …

7 . kuhati 20 min pa vilicom provjerit jesu li tikvice i krumpir kuhani …

8 . pazite da voda ne iskuha …

9 . dodati vrhnje za kuhanje , pustiti da još jednom prokuha i štapnim mikserom sve dobro izmiksati , probati fali li još soli …

10 . servirati krem juhu i guštati … dobar tek vam želim …





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri