

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

$\frac{1}{2}$ 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