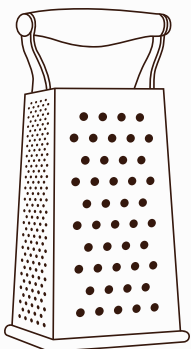
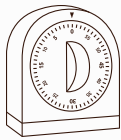
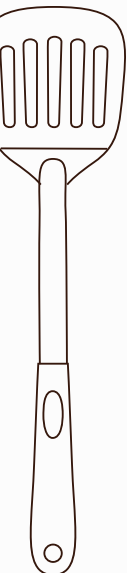


Česnova juha

SESTAVINE

- 170 g česnovih strokov
- 0,5 l kokošje juhe
- 100 g belega kruha brez skorje
- 2 dl sladke smetane
- 30 g masla
- 2 rumenjaka
- 2 žlici sladke ali kisle smetane



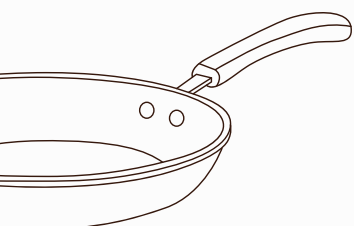
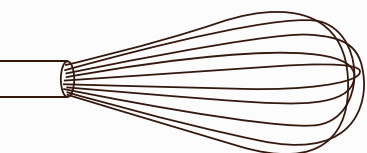
POSTOPEK

1. Olupljene česnove stroke damo v lonec, prelijemo z 1 litrom vode in zavremo. Nato vodo odlijemo in postopek ponovimo. Na koncu česen odcedimo. Tako omilimo česnov vonj.
2. Blaniširane česnove stroke stresemo v čisto kokošjo juho in na majhnem ognju počasi kuhamo 8 do 10 minut.
3. Dodamo kruh in smetano ter ponovno zavremo. Primešamo maslo in v mešalniku temeljito zmiksamo. Posolimo in popopravimo.
4. Tik preden juho postrežemo, primešamo rumenjaka, razžvrkljana z dvema žlicama smetane in juhe ne kuhamo več.



KAKO JED POSTREŽEMO

Juho razdelimo po krožnikih. Po želji jo okrasimo s popečenim kruhom, čilijevim oljem in rezinami svežih tartufov.



Pa dober tek!