

Slasna kremasta juha od gljiva

Hladno vrijeme je idealno za uživanje u raskošnom okusu i finoj kremastoj teksturi juhe od gljiva. Donosimo vam brz i jednostavan recept. Dobar vam tek! ;)

Sastojci:

- 50 g maslaca
- 100 g šampinjona
- 100 g vrganja
- 1 glavica luka
- 2 režnja češnjaka
- 1 malo vrhnje za kuhanje
- kosani peršin
- prstohvat origana
- 1 lovorov list
- sol i papar
- preprženi kruh

Priprema: na maslacu prodinstati nasjeckani luk, dodati na listiće narezane šampinjone i vrganje te dinstati dok tekućina ne ispari, podliti vodom ili temeljcem (povrtnim), dodati sol, papar, lovor, peršin, nakosani češnjak i origano. Pustiti da kuha i dodati vrhnje za kuhanje, pustiti da prokipi, isprobati i juha je gotova za serviranje, uz preprženi kruh.