

## Pozdravljeni.

Zadnjič ste hrustali jabolčni in krompirjev čips, ta teden pa boste lahko skuhalo pravo vitaminsko bombo zoper spomladansko utrujenost, in sicer korenčkovo kremno juho.

Ko ste bili še majhni otroci, so vam mamice večkrat skuhale kakšno preprosto juho, bogato z vitamini in ena takšnih je tudi tale – pa še hitro je skuhana (30 minut).

Preden se lotite dela, poskrbite za čistočo in higieno prostora – pošteno si umijte roke in pripravite vse sestavine, posodo in ostale pripomočke, ki jih boste potrebovali.

## KORENČKOVA KREMNA JUHA

	<p>Potrebujemo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>500 g korenja</li><li>1 peteršiljevo korenino</li><li>1 čebulo</li><li>100 g zelene</li><li>1 dl kisle smetane</li><li>1 ščepec soli</li><li>1 ščepec belega popra v zrnju</li><li>1 ščepec mletega muškatnega oreščka</li><li>3 vejice peteršilja</li><li>1 lovorjev list</li><li>1,5 l kokošje jušne osnove</li></ul>
---	---

Zelenjavno osnovo pristavimo na kuhalnik in zavremo. Ostrgamo in na drobno naribamo peteršiljevo korenino. Zelena in korenček olupimo in grobo nastrgamo, eno mlado čebulo pa olupimo in na drobno nasekljamo.

V lonec damo maslo in ga na zmernem ognju počasi stopimo, dodamo sesekljano čebulo in naribano peteršiljevo korenino ter naribano zelena. Počasi prepražimo in pazimo, da zelenjava ne spremeni svoje barve.

Prepraženi zelenjavi dodamo nariban korenček in ga na hitro premešamo. Vse sestavine zalijemo z vročo zelenjavno osnovo.

Dodamo ščepec soli, lovorov list in kuhamo približno 20 minut, da se zelenjava zmehta.

Juho odstavimo, pretlačimo v električnem mešalniku in znova pristavimo na kuhalnik ter zavremo. Juho začinimo s sveže mletim belim poprom in z nastrganim muškatnim oreščkom. Za bolj kremast okus v juho vmešamo še malo kisle smetane.

Pripravite pogrinjek in postrezite korenčkovo kremno juho.

Korenčkovo kremno juho serviramo v krožnike in potresemo z opranim ter nasekljanim peteršiljem. Zraven postrežemo razne jušne kocke ali kruhke.

Dober tek!

Lahko pa si ogledate na naslednji spletni povezavi še enostavno korenčkovo juho:



**Preprosto z Urško**

Preprosto z Urško: Korenčkova kremna juha

<https://www.youtube.com/watch?v=mhmnftYn3dU>

Pomagajte staršem pri pripravi obrokov in počistite za seboj.

Lepo bodite,  
Sonja Marko