
Krem juha

Autor: Mara



Krem juha.

Sastojci

2 režnja češnjaka

4 dag maslaca

4 dag brašna

sol

bijeli papar

kosani peršin

1 litra govede juhe

1 dl kiselog vrhnja

8 dag riže

Način pripreme

Očišćeni češnjak narežemo na tanke listiće i svijetlo popirjamo na ugrijanom maslacu.

Pospemo brašnom i miješajući prigramo svijetli zapržak.

Dodamo govedu juhu, začinimo solju, bijelim paprom, kosanim peršinom.

Dodamo rižu, smanjimo plamen i polagano kuhamo dok riža ne bude gotova.

U juhu umiješamo kiselo vrhnje i poslužimo.

Ostale napomene

Umjesto riže, juhu možemo poslužiti s poprženim kockicama bijelog ili raženog kruha.

Vrijeme pripreme	1 sat.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie	240	Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	