

Juha od gljiva

Sastojci:

- 300 g smeđih šampinjona
- 300 g bukovača
- maslac
- 1 glavica ljubičastog luka
- 2 l povrtnog temeljca
- 3-4 žlice kiselog vrhnja
- sol i papar

Postupak:

1. Od mrkve, korijena i lista celera i peršina, luka kojeg ste prethodno zapekli na štednjaku i zelenog dijela poriluka skuhaite povrtni temeljac.
2. Na maslacu prodinstajte sitno sjeckani luk dok ne omekša a potom dodajte gljive koje ste prethodno nasjeckali na kockice. Malo posolite i popaprite te dinstajte dok voda ne ishlapi i dok se gljive malo ne zapeku.
3. Ulijte povrtni temeljac i kuhajte na laganoj vatri 20-ak minuta, a potom sve usitnite štapnim mikserom do željene gustoće. Na kraju umiješajte kiselo vrhnje.