

## Zelena juha - caldo verde

Vrijeme pripreme: 45 min

Broj porcija: 4

### Sastojci:

Svinjetina kobasica 150 g

krumpir 250 g

kelj 500 g

peršin 1 žlica

luk crveni 100 g

češnjak 2 režnja

ulje maslinovo 3 žlica

svi začini 1 žlica

### Priprema:

1. Krumpir ogulite i narežite na četvrtine, kelj na rezance, a luk sitno nasjeckajte.
2. Na ugrijanom ulju popecite nasjeckani luk. Dodajte češnjak, krumpir, kelj i Vegetu te zalijte vrućom vodom da prekrije povrće. Promiješajte i pokriveno kuhajte dvadesetak minuta dok povrće ne omekša.
3. Toplo povrće s tekućinom usitnite u električnoj sjeckalici i vratite u posudu. Dodajte još 400 ml vode i papar te kratko prokuhajte.
4. Kobasice prokuhajte, narežite na ploške i dodajte juhi.

### Posluživanje:

Zelenu juhu posolite po potrebi, pospite peršinom i poslužite.

### Savjet:

Umjesto kelja u juhu možete dodati blitvu.