

Krem juha od prokulica

Vrijeme pripreme: 50 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

krumpir 200 g

luk crveni 100 g

poriluk 80 g

Jaja bijelanjak 1 komada

tekućine voda 900 ml

masti maslac 40 g

vrhnje za kuhanje 100 ml

kocka za juhu goveđi 2 komada

prokulica 500 g

Priprema:

1. Prokulice (400 g) očistite, kratko prokuhajte u blago posoljenoj vodi i ocijedite. Preostale prokulice skuhajte do kraja i ostavite za ukrašavanje.
2. Na maslacu kratko popecite luk i poriluk narezane na kolutiće. Dodajte prokulice, oguljeni krumpir narezan na kockice i vodu.
3. Zakipite, umiješajte goveđe kocke i kuhajte na laganoj vatri dok povrće ne omekša. Pred kraj kuhanja dodajte mlijeko.
4. Omekšalo povrće s juhom usitnite u električnoj sjeckalici, a zatim vratite u lonac. Po potrebi dolijte još malo vode te kratko prokuhajte (1-2 minute).
5. Bjelanjak istucite u čvrsti snijeg. Dodajte mu vrhnje za kuhanje.

Posluživanje:

Uz krem juhu od prokulica poslužite kuhane prokulice i pripremljenu mješavinu bjelanjaka i vrhnja.

Savjet:

Prokuhane i ocijeđene prokulice stavite u hladnu vodu s ledom, da zadrže lijepu boju.