

Neobična juha od cvjetače

Do prvog zalogaja nisam ovo planirala uobličiti u recept, aliii... dodatak dva lista limete od obične krem juhe napravio je senzaciju. Cvjetača i limeta vole se strasno. :)



Sastojci:

- 1 glavica luka (manja)
- cca 500 g cvjetače
- 2-3 žlice zobnih pahuljica
- 2-3 lista bosiljka
- 2 lista limete
- soli prema potrebi
- papar
- 1-2 reznja češnjaka
- 1 žlica maslinovog ulja

Priprema:

1. Očišćenu cvjetaču razdvojite na manje cvatove. Očišćen luk i češnjak nasjeckajte.
2. Na maslinovom ulju kratko propržite luk. Dodajte zobene pahuljice, promiješajte te podlijte vodom (cca 1 l). Posolite, popaprite te dodajte cvjetaču, listove limete i natrgane listove bosiljka.
3. Uz povremeno miješanje kuhajte dok cvjetača ne omekša (cca 5-10 min, ovisno o veličini cvatova). Dodajte nasjeckan češnjak, maknite s vatre i izvadite listove limete.
4. Juhu izmiksajte štapnim mikserom. Ukoliko je potrebno, još posolite i-ili popaprite. Ako vam je okus češnjaka prejak, juhu još stavite na vatru da prokuha - nama je ovako bilo super.

Napomene: Poslužite odmah. Ovaj recept je svojevrsna inačica [juhe od blitve i zobnih pahuljica](#). Kombinacija cvjetače s listovima limete i bosiljka nas je oduševila pa preporučam da probate. Recept je napisan 27.10.2009.