

Krem juha od šampinjona i boba

Kombinacija hladnog vremena i brojnih obaveza nametnula mi je krem juhe kao trenutne zvijezde jelovnika - brzo ih se pripremi, a fino zasite; odmah možete veselo nastaviti s poslom. ?



Sastojci:

- cca 200 g boba (može zamrznuti)
- cca 300 g šampinjona
- 1 glavica luka (manja)
- korica 1/2 neprskanog limuna
- 1 režanj češnjaka
- soli prema potrebi
- papar
- malo mažurana
- 1 žlica svježeg peršinovog lista
- 1 žlica maslinovog ulja
- po želji malo bučinog ulja

Priprema:

1. Skuhajte bob u malo posoljenoj vodi kojoj ste dodali naribanu koricu 1/2 limuna (vrijeme kuhanja do 10 min). Kuhan bob isplahnite hladnom vodom, ocijedite ga i prstima uklonite opne.
2. Za to vrijeme šampinjone narežite na komadiće (na 1/2 pa na listiće). Očišćen luk i češnjak nasjeckajte, kao i peršinov list.
3. Na maslinovom ulju kratko propržite luk. Dodajte šampinjone, uz miješanje pržite par minuta pa podlijte vodom (toliko da prekrije šampinjone). Posolite, popaprite i dodajte malo mažurana.
4. Kuhajte 10-15 min pa dodajte bob i kuhajte još 3-5 min. Umiješajte češnjak i maknite s vatre.
5. Dodajte peršinov list i izmiksajte štapnim mikserom. Po potrebi još posolite i-ili popaprite. Ako vam je okus češnjaka prejak, juhu još stavite na vatru da prokuha - nama je ovako super.

Napomene: Poslužite odmah, po želji uz par kapi bučinog ulja (ili malo sojinog vrhnja, ili zobenog mlijeka). Recept je napisan 20.11.2009.