

Zelenjavna juha s kodrolistnatim ohrovtom

Sestavine:

- 200 g kodrolistnatega ohrovtu (narezanega na trakove)
- 1 čebula (drobno sesekljana)
- 2 stroka česna (sesekljana)
- 2 srednje velika krompirja (olupljena in narezana na kocke)
- 1 korenček (narezan na kolobarje)
- 1 zelena (narezan steblo)
- 1 l zelenjavne jušne osnove (ali voda z zelenjavno kocko)
- 2 žlici oljčnega olja
- sol in poper po okusu
- ščepec muškarnega oreščka (neobvezno)
- 1 lovorjev list
- sok polovice limone (za svežino)

Postopek: Operite in narežite vse sestavine. Kodrolistnati ohrovt odrežite od trdega stebila in liste narežite na trakove. V večjem loncu segrejte oljčno olje na srednjem ognju. Dodajte sesekljano čebulo in pražite, dokler ne postekleni (približno 5 minut). Nato dodajte sesekljan česen in pražite še 1 minuto, dokler ne zadiši. V lonec dodajte korenje, zeleno, krompir in kodrolistnati ohrovt. Vse skupaj malo prepražite (2–3 minute), da se okusi prepojijo. V lonec nalijte zelenjavno jušno osnovo in dodajte lovorjev list. Počakajte, da zavre, nato zmanjšajte ogenj, pokrijte lonec in kuhajte približno 20 minut, dokler zelenjava ne postane mehka. Juho začinite s soljo, poprom in muškarnim oreščkom po okusu. Če želite, lahko dodate še limonin sok za svežino. Odstranite lovorjev list in juho postrezite vročo. Za bolj kremasto teksturo jo lahko delno zmešate s paličnim mešalnikom, vendar pustite nekaj kosov zelenjave za teksturo.

Lidija Pocajt, prof.