



Kremna korenčkova juha z dimljenim tofujem

Skupni čas:
30 min

Jedlo:
kosilo/večerja

Porcije:
4 – 6

Sestavine:

4 korenčke
4 peteršilj
1 majhna zelena
1 čebula
2 žlici masla
200 ml smetane za stepanje (33 %)
2 lovorova lista
poper (po okusu)
mleti poper (po okusu)
ščepe muškarnega oreška
nekaj kapljic limoninega soka
1 čajna žlička rjavega sladkorja
sol (po okusu)

Za okrasitev:
1 dimljeni tofu
olivno olje
svež peteršilj

Postopek:

1.

Na maslu prepražite drobno nasekljano čebulo do zlato rjave barve. Dodajte olupljeno in narezano korenasto zelenjavo, jo na kratko pražite, dokler ne zadiši. Začinite s soljo, poprom, lovorjevim listom, pimentom in ščepcem muškarnega oreška. Prilijte približno 2 litra vode in kuhajte, dokler zelenjava ne postane mehka.

2.

Ko je zelenjava mehka, prilijte smetano in vse skupaj zmiksajte do gladkega pireja. Juho začinite s trsnim sladkorjem in nekaj kapljicami limoninega soka po okusu. Dimljeni tofu narežite na kocke in ga na oljčnem olju popecite do zlatorjave barve. Juho postrezite s pečenim tofujem, svežim peteršiljem in po želji tudi s koščki sveže korenje.