

Juha od medvjedeđeg luka i kuka (bljušta)

<http://kruhai.blogspot.com/2014/04/juha-od-medvjeeeg-luka-i-kuka-bljusta.html>

1 krumpir
1 vezica kuka (bljušta)
1 vezica medvjedeđeg luka
3-4 češnja češnjaka
malo maslinovog ulja
2 dl slatkog vrhnja ili vrhnja za kuhanje
sol, papar

Krumpir oguliti, narezati na kocke i staviti kuhati u litru vode. Kuke narezati ili natrgati na veće komade, vrhove odvojiti. Listove medvjedeđeg luka dobro oprati i natrgati po pola.

Kad voda prokuha dodajte natregane kuke i medvjedi luk.

Češnjak ogulite i cijelog ga dodajte u vodu sa povrće. Pustite da kuha na laganoj vatri dok kuke i krumpir ne omekšaju. Tada sklonite sa vatre, usitinite štapnim miksrom, dodajte, vrhnje za kuhanje pa posolite i popaprite.

Prokuhajte još kratko dok juha provrije i poslužite.

