

KRUMPIR JUHA

malo ulja
1 srednji luk
malo brašna
1 žlica umaka od rajčica
1 l pilećeg temeljca
5 srednjih krumpira
200 ml kiselog vrhnja
sol
papar
nasjeckani peršin

Sitno nasjeckati luk. U loncu zagrijati ulje pa na njemu podinstati nasjeckani luk dok ne omekša. Dodati malo brašna pa napraviti zapršku. Maknuti sa vatre pa uliti litru pilećeg temeljca i umak od rajčice. Vratiti na umjerenu vatru. Krumpir oguliti i narezati na manje kockice. Dodati ga u juhu i kuhati. Kada je krumpir skoro kuha, smanjiti vatru pa umiješati kiselo vrhnje. Posoliti i popapriti po ukusu pa ostaviti da prokuha još otprilike 5 minuta. Prije posluživanja posipati sa nasjeckanim svježim peršinom.