

Juha od češnjaka sa zobenim pahuljicama

<http://kruhai.blogspot.com/2014/03/juha-od-cesnjaka-sa-zobenim-pahuljicama.html>

2 žlice maslinovog ulja
1 manji luk
4 žlice zobenih pahuljica
6 češnjeva češnjaka
2 dl vrhnja za kuhanje
sol, papar
vlasac

Na maslinovom ulju popržiti sitno nasjeckani luk, pa kad postane staklast dodati zobene pahuljice. Kratko popržiti pa zaliti sa 1 litrom vode. Češnjeve češnjaka oguliti i cijele staviti kuhati u juhu. Kuhati desetak minuta. Štapnim mikserom sve dobro usitiniti pa vratiti juhu na vatru. Dodati vrhnje za kuhanje, posoliti i popapriti pa pustiti da zavrije. Maknuti sa vatre, posipati vlašcem i poslužiti.

