

Eto, zelo v rdeče glede na rok, moja priljubljena silvesterska jed, kremna gobova juha.



Za okol 4 osebe se potrebuje:

1 belo čebulo, nasekljano na drobno
2 stroka česna, nasekljana na drobno
250g gobic po izbiri (uporabil sem shitake), narezane
0.5l piščančje jušne osnove
1 sladko smetano
sol, moka, timjan, olivno olje, beli poper
rezani beli tartufi v olivnem olju (90g)
kajenski poper

V večji ponvi na olivnem olju popecite nasekljano čebulo in česen, dosolite, dodajte gobice. Vse skupaj mešajte kakšnih 5 minut, začinite s soljo, poprom, timjanom. Čez gobe posujte par žlic moka, dobro premešajte in dolijte jušno osnovo. Kuhajte da zavre, pustite vret 2 minuti z mešanjem, začinite po potrebi. Vlijte malo sladke smetane (cca 5 žlic nekje), premešajte in odstavite iz ognja. Postrezite na krožnik, na juho naložite malo rezanih tartufov v olivnem olju, posujte malce kajenskega popra in pa timjana. Dober tek!

Zadevo bom objavil na www.rtvsllo.si/blog/black samo da pridem k sebi, Krakow je vzel svojo ceno.

Lp