



Nova pot 9

1351 Brezovica

01 36 51 233

[www.vrtci-brezovica.si](http://www.vrtci-brezovica.si)



## Juha iz pečenega sladkega krompirja in korenja

### Sestavine za 4 osebe:

- 500 g sladkega krompirja
- 300 g korenja
- 5 žlic oljčnega olja
- 2 čebuli
- 2 stroka česna
- 1 l zelenjavne jušne osnove
- 1 dl kisle smetane in še malo, ko postrežemo
- Sol, črni poper

### Priprava:

Pečico segrejemo na 200 °C. Sladki krompir in korenje olupimo ter narežemo na kose. Damo ju v velik pekač, pokapamo z 2 žlicama oljčnega olja, solimo in popramo. Postavimo v pečico in pečemo 25 do 30 minut, da zelenjava karamelizira in se zmehča.

Medtem damo v globoko kozico preostalo olje in na njem pražimo seseklano čebulo 10 minut, da se zmehča. Dodamo strt česen in mešamo 1 minuto, nato dodamo jušno osnovo. Nežno kuhamo 5 do 10 minut, da je čebula zelo mehka.

Ko je zelenjava pečena, jo pustimo, da se malo ohladi, nato jo dodamo v kozico z juho in s paličnim mešalnikom gladko zmiksamo. Vmešamo kisló smetano in dodamo malo črnega popra.