

403. RECEPT- GRAHOVA JUHA

Sestavine za 2 osebi :

- 3 mlade čebule
- 1 korenina peteršilja
- 4 čajne žličke repičnega olja
- 250 g graha
- 600 ml zelenjavne juhe
- 4 žlice belega vina (dobro prekuhanega ali pa ga nadomestimo z 1 čajno)
- 50 g kisle smetane
- 1 rezina polnozrnatega kruha
- sol, poper
- 8 listov melise

Postopek:

Mlado čebulo operemo in jo narežemo na tanke obročke. Korenino peteršilja olupimo in jo narežemo na majhne kocke. 2 jedilni žlici repičnega olja segrejemo v loncu. Primešamo mlado čebulo in korenino peteršilja. 2 minuti dušimo. Dodamo grah in 1 minuto dušimo. Prilijemo zelenjavno juho in belo vino (ali limonin sok), zavremo in nato na nizki temperaturi pokrito kuhamo 15 minut. Zelenjavo spasiramo s paličnim mešalnikom. Primešamo kisló smetano ter dodamo sol in poper. 1 rezino polnozrnatega kruha narežemo na majhne kocke, v majhni ponvi segrejemo 2 čajni žlički olja in kocke kruha na njem popečemo, da postanejo hrustljave. 6-8 listov melise operemo, osušimo in grobo narežemo. Juho pred jedjo potresemo s kockami kruha in meliso.