

Juha od tikve/buče

Ti trebaš:

- 1 kilu tikve/buče (Neapel ili Hokkaido)
- 1 luk
- 400 ml kokosovoga mlika
- 750 ml vode
- 1 žličicu soli
- sameljeni papar
- 1 česan
- začini za juhu



Djelaj ovako :

1. Razriži tikvu/buču, iznami košćice i oguli tikvu!
2. Poriži tikvu i luk na kocke, dodaj česan i usiplji sve u lonac!
3. Ulji kokosovo mliko i vodu u lonac i daj se svemu skuhati - oko 20 minut - dokle tikva bude meka!
4. Zami juhu kraj od peći i joj se daj ohladiti!
5. Piriraj juhu ručnim mikserom (Stabmixer) i ju posoli i popapri!
6. Garniraj i serviraj juhu peršinom ili trimi kaplicama bučinoga ulja!
7. Daj si juhu doro račiti!