

JUHA OD BROKULE

- ½ kg brokule
- 1 kapula
- 2 manja krompira
- 1 dcl vrhnja za kuhanje
- maslinovo ulje
- bijeli papar

Na malo maslinova ulja ubacimo sitno sjeckanu kapulu. Kad se ona spari dodamo opranu i očišćenu brokulu, isjeckani krompir, (po želji grančicu selena-celera, koja se na kraju izvadi iz juhe), posolimo, popaprimo, zalijemo sa litru i pol vode i kuhamo dvadesetak minuta.

Par cvjetića, koji će nam služiti kao dekoracija na pijatu, izvadimo nakon desetak minuta kuhanja.

Nakon dvadeset minuta kuhanja juhe na laganoj vatri sve izmiješamo štapnim mikserom. Po želji dodamo vrhnje za kuhanje (malo ostavite za ukraš pri posluživanju), i kad provrije na laganoj vatri juhica je gotova.

