

KREMNA BUČKINA JUHA Z RDEČO LEČO



Za juho potrebujete:

- 1 bučka
- 1/2 pora
- 2 srednje velika krompirja
- 1 strok česna
- 1 dl smetane za kuhanje
- 6 dl vode
- ščepec soli
- ščepec kurkume
- 1 list luštreka
- rdečo lečo
- jogurtovo maslo



Na jogurtovem maslu prepražite por, dodajte na kocke narezano bučko, olupljen krompir, česen in prilijte vodo ter dodajte list luštreka ter kurkumo in sol. Kuhajte 20-25 minut na zmernem ognju. Zmiksajte s paličnim mešalnikom, dodajte smetano za kuhanje. Dodajte dve jedilni žlici rdeče leče in kuhajte še 10-15 minut, da bo leča popolnoma kuhana.



<https://oopsi.si/kremna-buckina-juha-z-rdeco-leco/>