



KORUZNA JUHA S POKOVKO

ZA  OSEBE POTREBUJEŠ:

- 2 ŽLICI MASLA
- 300 G KORUZE V PLOČEVINKI
- 2 DL SVEŽE POLNOMASTNE SMETANE
- 4 DL POLNOMASTNEGA MLEKA
- SOL
- 4 ŽLICE POKOVKE

PRIPOMOČKI:

- 1 KOZICA
- 1 LESENA ŽLICA
- 1 MEŠALEC
- 2 GLOBOKA KROŽNIKA
- 1 ŽLICA

PRIPRAVA

1. V KOZICI NA MOČNEM OGNJU RAZTOPI MASLO.



2. ODCEDI KORUZO IN JO DAJ V KOZICO. DVE MINUTI JO KUHAJ NA MOČNEM OGNJU IN MEŠAJ Z LESENO ŽLICO.



3. DODAJ MLEKO IN SMETANO. KUHAJ 5 MINUT NA ZMERNEM OGNJU IN OD ČASA DO ČASA PREMEŠAJ.



4. ODMAKNI KOZICO Z OGNJA IN KORUZNO JUHO POSOLI IN ZMIKSAJ.

5. NALIJ JUHO V GLOBOKE .

6. JUHO POSUJ S POKOVKO.

DOBER TEK