



Nordijska juha od lososa

Tradicionalna skandinavska riblja juha

Za 4 osobe Vrijeme pripreme: 15 minuta Vrijeme kuhanja: 30 minuta

- 1 file lososa (500-600 g)
- 1¼ litara vode
- 1 kg krumpira
- 2 glavice luka
- 200 ml vrhnja
- 1 čajna žličica soli
- 10 bijelog ili crnog papra
- 3 jušne žlice komadića kopra
- 3-4 jušne žlice maslaca

- 1 Očistite krumpir i izrežite ga na kocke.
- 2 Narežite svaku glavicu luka na 4 komada.
- 3 Ulijte vodu u lonac te dodajte soli, papar, luk i kockice krumpira. Kada voda zakipi smanjite na laganu vatru i pustite da se još kuha kojih 15 minuta.
- 4 Izrežite file lososa na 6-8 kriški.
- 5 U lonac dodajte vrhnje i komadiće kopra, stavite kriške lososa u juhu i kuhajte još otprilike 5 minuta.
- 6 Dodajte maslac i ukrasite juhu s komadićima kopra.

Potrebno
vam je



Lonac s poklopcem
od 3 l

