# Kremna grahova juha

[](https://oblizniprste.si/wp-content/uploads/2017/05/18175789_1261984427252954_1865523385_o.jpg)

## Pripomočki:

* kozica
* štedilnik
* kuhalnica
* palični mešalnik
* višja posoda

## Sestavine:

### Za 4 osebe:

* 3 žlice masla
* pol večje čebule
* 2 stroka česna
* 400 g mladega (svežega ali zamrznjenega) graha
* 2 srednje velika krompirja
* okoli 7 dl zelenjavne jušne osnove ali vode
* 1 dl sladke ali kisle smetane
* pol čajne žličke soli
* 1 ščepec popra
* drobnjak ali peteršilj

## [ladka in kremna grahova juha](https://oblizniprste.si/wp-content/uploads/2017/05/18176088_1261984377252959_1446603554_o.jpg)[Sladka in kremna grahova juha](https://oblizniprste.si/wp-content/uploads/2017/05/18209566_1261984557252941_1294906812_o.jpg)Postopek priprave v sliki in besedi:

V kozico damo maslo in počakamo, da se stopi. Na stopljeno maslo damo nasekljano čebulo.

Čebulo lepo prepražimo, a pazimo, da se ne prismodi. Nato dodamo krompir in premešamo.

[](https://oblizniprste.si/wp-content/uploads/2017/05/18176037_1261984497252947_1798888645_o.jpg)[](https://oblizniprste.si/wp-content/uploads/2017/05/18195396_1261984390586291_1102384505_o.jpg)

V kozico dodamo še grah, ki je lahko svež ali zamrznjen. Ne smemo pozabiti na česen – tudi njega dodamo v kozico. Vse skupaj zalijemo z jušno osnovo ali vodo. Dodamo sol in poper. Druge začimbe niso potrebne, saj je grah sladek sam po sebi in bo v kombinaciji s česnom naredil posebno aromo.

Juho pokrijemo in kuhamo približno 15 do 20 minut, dokler se krompir ne skuha. Nato jo zmiksamo s paličnim mešalnikom.

Na koncu v juho vmešamo še smetano za kuhanje ali pa kislo smetano. Premešamo in kremna grahova juha je že pripravljena. Postrežemo jo in po želji potresemo s peteršiljem ali drobnjakom.