

ZELENA JUHA Z MANDLJEVIM MLEKOM

Povzeto iz Küchengeheimnisse des Mittelalters.
Kulinarische Entdeckungen und Rezepte.



KAKO SE LOTIM PRIPRAVE?

Temno zelena hranljiva juha!

Zelišča z mandljevimi mlekom: zelišča nasekljaj in zdrobi v možnarju. Vzemi blanširane mandlje; fino jih zdrobi in v vodi odstrani ovoj. Vse skupaj zalij z vodo in postavi na ogenj ter počasi segrevaj tik do vrelišča, dodaj sol.

Špinačna stebela odreži in liste temeljito operi. Por poševno nasekljaj na tanke trakove. V lonec prilij vodo in kuhaj, dokler zelenjava ni mehka. Mandljem primešaj riž oz. koruzni škrob, da dobiš kremasto zmes, ki ji dodaš vodo.

Prethlači zelenjavo (lahko uporabiš kuhinjski mešalnik) ter jo zmešaj z »mandljevimi mlekom«. Dodaj sol in začimbe. Med mešanjem segrevaj in pusti, da se rahlo zgosti. Postreži na jušnem krožniku, okrašenim z listom špinače.

Pssst! Če želiš, si lahko olajšaš delo in mandljevo mleko kupiš v trgovini. Dober tek!

ZA PRIPRAVO POTREBUJEŠ:

900 G ŠPINAČE
125 G PORA
1, 1 L VODE
PEST SESEKLJANIH SVEŽIH
ZELIŠČ
SOL IN POPER
ŠČEP MUŠKATNEGA OREŠČKA
125 G ZMLETIH MANDLJEV
15 G RIŽA (ALI KORUZNEGA
ŠKROBA)

Recept zadostuje za 6 oseb.

