



## Pikantna porova juha

### Sestavine:

- 1 por (velik)
- 2 krompirja (srednje velikosti)
- 2 žlici olivnega olja
- 1/2 mlade kolerabe kurkuma ali curry peteršilj
- sol, poper

### Priprava:

Krompir olupimo in zrežemo na majhne koš ke. V osoljeni vodi ga skuhamo do mehkega. Por operemo, zrežemo na majhne koš ke (pal ke), prav tako kolerabo. Vse stresemo na olivno olje, solimo in dušimo na majhnem ognju do mehkega približno 10 minut. Potresemo s curryjem (ali kurkumo), poprom in dodamo krompir skupaj z vodo, v kateri smo ga kuhali. Dolijemo še malo vode, po tresemo s peteršiljem in kuhamo še 10 minut.

Opomba: namesto kolerabe lahko uporabimo na pal ke narezan koren ek in bu ko

Dober tek želijo Lekovi gurmani!