

Recept za gobovo juho z jurčki



Sestavine:

- pol kg jurčkov
- 1 čebula
- 3 srednji krompirji
- 2 korenčka
- 2 stroka česna
- olivno olje
- sol in poper



Priprava:

Z veseljem bi vam zaupali način priprave gobove juhe z jurčki. No, pa saj recept smo vam že. A zakaj si ne bi raje prihranili dragocenega časa in si privoščili že pripravljene juhe, ki jo le pogrejete in servirate na krožniku?

»Že pripravljena juha z jurčki, pa kaj še! Pa še iz vrečke ni.« Priznajte, da ste najprej pomislili na to. Nič hudega. Zagotovo še niste poskusili gobove juhe z jurčki iz **Naturetine** linije gotovih jedi. Zakaj je ne bi poskusili? Imate slabo vest, ker si boste privoščili jed iz pločevinke? Ali vas morda skrbi, da jed iz pločevinke ni zdrava in enako dobra kot tista, ki bi jo sicer skuhali, če bi vam čas to dopuščal?

Skrb je popolnoma odveč. Gotove jedi **Natureta** so namreč v veliki meri ročno pripravljene, tako kot bi bile skuhane v kuhinji. Vsebujejo izredno malo oziroma nič predpripravljenih sestavin, vse surovine pa so skrbno izbrane in izredno kakovostne, kar jedem zagotavlja naraven okus. Zaradi najsodobnejših tehnoloških postopkov priprave jedi v njih ni nobenih konzervansov. Vsa zelenjava, iz katere je juha pripravljena, je sveža, premišljeno gojena in nabrana v pravem trenutku, ko so arome najbolj izražene in se tudi najdlje ohranijo.

Pustite slabo vest ob strani in si privoščite gobovo juho z jurčki **Natureta**. In če resnično želite izraziti svojo kuharsko domišljijo, vam gotove jedi **Natureta** še vedno puščajo dovolj manevrskega prostora za kreativno dopolnjevanje jedi.

Pa dober tek!

www.natureta.si

Namig: Juho dodatno obogatite s kisló smetano in okrasite z nasekljanim peteršiljem. Okusno!