



Kremna gobova juha

Sestavine

- 60 g maslo
- 1 čebula
- 200 g gob
- 15 g moka
- 8 g poper
- 5 g MAGGI magija okusa
- 52 g MAGGI kremne gobove juhe

Navodilo

1. V rahlo segreto posodo dajte maslo.
2. Ko se maslo stali, dodajte narezano čebulo in gobe ter vse skupaj pražite 5 minut.
3. Ko se čebula zmehča in izpari voda iz gob, dodajte moko in premešajte.
4. Dodajte vodo in MAGGI kremno gobovo juho. Premešajte ter posolite in popoprajte po okusu.
5. Po 15 minutah kuhanja začinite s sezonskimi začimbami po svoji izbiri in zraven postrezite z omamno dišečim popečenim kruhom.

Хранителна

Ogljikovi hidrati	47.69 g
Energija	316.15 kcal
Maščobe	14.01 g
Beljakovine	6.7 g

20 Мин

4 porcije