**JUHA DOBREGA ZDRAVJA: (**za 4 osebe)

* bučk narezani na kocke
* 2 olupljena in na kocke narezana

srednje velika krompirja

* 2 čebuli srednje veliki narezani

na kocke

* 2 (500 ml) skodelici piščančje juhe
* sol in poper
* vejice svežega peteršilja

Zelenjavo damo v posodo in jo zalijemo z vodo, da je prekrita. Zavremo. 10 min. kuhamo pri visoki temperaturi. Umaknemo z ognja. Pustimo, da se malo ohladi. V kuhinjskem strojčku pretlačimo mešanico zelenjave, dodamo piščančjo juho. Po okusu začinimo s soljo in poprom. Juho prelijemo v posodo. Pregrejemo, postrežemo okrašeno z vejicami peteršilja.



Neža