



## RECEPT: Česnova juha

### Potrebujemo:

- 4 glave česna,
- eno jajce,
- poper,
- peteršilj,
- sol,
- 0,5 dl mleka,
- žlica moka,
- nožev rezilo masla

### Priprava:

Najprej olupimo stroke česna in jih damo kuhati v vodo. Ko voda zavre, pustimo da se kuhajo 30 - 40 minut. Nato vse stroke česna pobereemo iz vode in jih rahlo stisnemo tako, da z njih odteče preostala voda. V drugi posodi na maslu rahlo popražimo moko, da postane rahlo rjavkasta. Čez to prelijemo česnovo vodo in dobro zmešamo. Temu dodamo približno pol dcl mleka. Odstavimo jo z ognja in zlijemo prej razžvrkljano jajce. Z metlico dobro mešamo. Dodamo sol, poper, peteršilj in druge začimbe po okusu. Če je juha preredka, jo vremo toliko časa, da postane gostejša.



GIZ Slovenska zelenjava  
Plemljeva 2  
1210 Ljubljana-Šentvid  
Slovenija

t +386 (0)1/51-51-682  
f +386 (0)1/51-51-683  
e [info@gizslovenskazelenjava.si](mailto:info@gizslovenskazelenjava.si)  
[www.gizslovenskazelenjava.si](http://www.gizslovenskazelenjava.si)