

65. RECEPT

TEMA : JUHA S STROČJIM FIŽOLOM

Sestavine za 5 oseb:

- 1,5 l vode
- 200 g stročjega fižola
- 1 kocka goveje juhe
- Luštrek po okusu
- 50 g mehke moke
- 50 g masla
- sol

Priprava :

Stročji fižol operete, narežete, daste v skledo, zalijete z 0,5 l vode in posolite. Nato pokrito kuhamo cca 10 minut. Nato pa naj še 5 minut stoji. Medtem pripravite prežganje. V večji skledi razpustite maslo. Nato vanj vmešate moko in dobro premešate. Ob stalnem mešanju dodajate tekočino, v kateri se je kuhal fižol. nato spe kuhamo cca 5 minut. Kuhan stročji fižol daste zopet v juho, dodaste govejo kocko in na drobno narezan luštrek, dolijete preostalo količino vode in vse skupaj kuhate še 5 minut. Pripravljeno juho po potrebi solite.

Vir: knjiga Zelenjavne jedi, Poslovni sistem Mercator