



RECEPT: Česnova juha

Potrebujemo:

- 500 g kislega zelja,
- 2 veliki čebuli,
- 2 korenja,
- 4 stroki česna,
- 1 paradižnik,
- 1/2 paradižnikove mezge v tubi,
- 2 veliki žlici rdeče paprike,
- 2 žlici svinjske masti,
- 1 žlica bohinjske zaseke,
- 500 g prekajenih svinjskih reber,
- 1 kranjska klobasa,
- 2l goveje juhe,
- 2 žlici moke za prežganje,
- majaron, origano, rožmarin, lovor, peteršilj, poper.

Priprava:

Čebulo nasekljamo in popražimo na svinjski masti. Ko zarumeni, dodamo še zaseko. Še malo pražimo ter dodamo nasekljan česen. Ko zadiši, dodamo svinjska rebra in na kolobarje narezano kranjsko klobaso. Nekaj časa pražimo in dodamo zelje. Nato dodamo dva lovorjeva lista, vse začimbe in nekaj vejic na grobo sesekljanega peteršilja. Paradižnikovo mezgo, korenje, paradižnik, rdečo papriko na grobo zmeljemo in dodamo zelju ter zalijemo z jušno osnovo.

Kuhamo dobro uro in na koncu zgostimo s prežganjem. Na rahlem ognju naj vre približno 15 minut.

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
www.gizslovenskazelenjava.si

