

CVETAČNA JUHA



SESTAVINE:



400G CVETAČE



4 KROMPIRJI



1 KORENJE



GOVEJA JUŠNA KOCKA



1 DCL KISLE SMETANE



ŽLIČKA SOLI

ZAČIMBE (TIMIJAN, POPER, MAJERON)



POSTOPEK:

OLUPIMO KROMPIR  IN KORENJE  . OBOJE

NAREŽEMO NA KOCKE   . KROMPIR DAMO KUHATI

 V LONEC VODE. KROMPIR NAJ VRE  10 MINUT.

DODAMO  GOVEJO JUŠNO KOCKO. DODAMO  ŠE CVETAČO IN

KORENJE. VSE SKUPAJ NAJ VRE  ŠE 10 MINUT. DODAMO 

ŽLIČKO SOLI TER ZAČIMBE  .. DODAMO  ŠE KISLO SMETANO

IN ZMIKSAMO  S PALIČNIM MEŠALNIKOM.

JUHO NADEVAMO V KROŽNIKE  . ZAŽELIMO DOBER TEK!