

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor, 19. 9. 2017,

Vodila kuharsko delavnico: Ernestina Savski

Prostovoljci: Elizabeta Heričko, Andrej Vivod, Andrej Trifunovič, Anja Kotnik

Sodelavka javna dela: Mira Meš Pivec

ZELENJAVNA JUHA S CMOČKI IN HRENOVKAMI (po domačem receptu; Ernestina Savski)

Sestavine za 10 oseb:

-
- 4 čebule
- 1 strok česna
- 3 korenčke
- 1 cela cvetača
- 6 jajčk
- 6 parov hrenovk
- peteršilj
- moka
- 2 argo kocki
- paradižnikova mezga
- 2 kg krompirja
- 1 žlička sladke mlete paprike
- ščepec majarona
- sol, vegeta (dodaj po okusu)
- 250 g zmrznjenega graha
- lovorjev list



Priprava:

V posodi na olju prepražimo čebulo do zlato rjave barve, dodamo moko, paradižnikovo mezgo, dodaš narezan korenček in ostalo narezano zelenjavo. Počasi premešaš. Dodaš začimbe; peteršilj, česen, majaron, sol, vegeta, argo kocki, lovorjev list.

V drugi posodi prepražiš moko za zgostitev do zlato rumene barve in dodaš mleto rdečo papriko. Nato na vse skupaj dolijemo vodo in mešamo. Kuhamo 20-30 minut na zmernem ognju – počasi naj vre, občasno pomešamo.

Pripravimo še žlične cmočke; 6 jajčk razžvrkljamo, dodamo moko, 2-3 žlice olja in mešamo, da se zgosti, po potrebi dodamo še moko, da je dovolj gosto. Nato z žlico zajemamo testo in jih dajemo v juho. Na koncu v juho še dodamo na kolobarje narezane hrenovke in pustimo vreti cca. 10 minut.

Dober tek 😊