

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Zelenjavna juha z žličniki, 28. 3. 2017, pripravili na kuharski delavnici; Erna Savski in Andrej Trifunović.



SESTAVINE

3 manjše korenčke
1 večji krompir
1/3 zelene
1 peteršiljeva korenina
200 g izluščenega graha
1 bučka
2 žlici olja
1,5 – 2 l zelenjavne osnove
sol
beli poper v zrnu
3 vejice peteršilja

ŽLIČNIKI

50 g moke
2 jajci
sol
beli poper

POSTOPEK

Zelenjavo očistimo in narežemo.

V loncu segrejemo olje, na katerem nekaj minut *pražimo korenasto zelenjavo*; gl. *opombe*.

Prepraženo zelenjavo zalijemo z 2 decilitroma **zelenjavne osnove**. *Kuhamo* nekaj minut, da se zelenjava nekoliko zmehča.

V lonec stresemo narezane krompir in bučko ter grahova zrna. Prilijemo preostalo zelenjavno osnovo (glede na to, kako gosto juho želimo). Lonec pokrijemo, vsebino pa zavremo in kuhamo približno 20 minut.

Peteršilj drobno *sesekljam*. Vsebino lonca tik pred koncem kuhanja začinimo s soljo, sveže mletim poprom in sesekljanim peteršiljem.

Žličniki. V skodelici gladko razmešamo jajci, moko, sol in sveže mlet poper. Žlico pomakamo v juho, potem pa z njo oblikujemo *žličnike*, ki jih spuščamo v juho. Kuhamo še 1 do 2 minuti..

Dober tek !