

## **Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor**

- \* goveja juha z domačimi žličniki
- \* mesni narezek z zelenjavno prilogo
- \* sadje in piškoti

**7. 3. 2017 so vodili kuharsko delavnico;  
Andrej Trifunović, Ernestina Savski in Milan Kotnik**

### **Sestavine:**

80 dag nemastnega govejega mesa  
Eno govejo kost  
5 litrov vode  
3 do 4 korenčke  
Nekaj zelene  
korenino peteršilja  
malopora  
po želji tudi nekaj kolerabe  
rezina čebule  
3 stroke česna  
lovorjev list



### **Priprava**

Še hladno vodo vložimo korenčke, nekaj zelene, korenino peteršilja, malo pora in kolerabo, dodamo meso in kost. V juho dodamo rezino opečene čebule, 3 stroke česna, list lovorja, 10 zrn črnega popra in malo žafranike. Ko juha prične vreti, znižamo temperaturo in dolijemo pol decilitra mrzle vode. Juha naj počasi vre, občasno ji lahko prilijemo malo mrzle vode. Približno na polovici kuhanja jo po okusu solimo, kuhati pa jo moramo vsaj tri ure.

### **Mesni narezek z zelenjavno prilogo**



**Dober tek!**