

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribo

Goveja juha, palačinke, 21. 2. 2017,
pripravila na kuharski delavnici; Andrej Trifunović in Milan Kotnik

GOVEJA JUHA

Sestavine:

80 dag nemastnega govejega mesa (najbolje s križa živali),
eno govejo kost
5 litrov vode
3 do 4 korenčke
nekaj zelene
korenino peteršilja
malo pora
po želji tudi nekaj kolerabe
rezina čebule
3 stroke česna
lovorjev list



Priprava:

V 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.

PALAČINKE

Sestavine:

3 jajca, 250g moke, 100ml mineralne vode, 400ml mleka. 2 žlici olja, sol; olje (ali maslo, za peko)



Priprava:

Palačinke najprej z metlico stepemo jajca. Dodamo jim še mleko, moko, ščepec soli, olje in mineralno vodo. Če se nam zdi, da je testo pretekoče, dodamo malo moke, če pa se nam zdi pregosto dodamo še malo mleka. Maso dobro zmešamo in jo pustimo stati 20 minut. Na ponvi segrejemo nekaj olja ali masla in dodamo tanko plast mase za palačinke, toliko, da bo ponev čisto prekrita. Palačinko na obeh straneh popečemo do zlato rjave barve. Postopek ponovimo, dokler nam ne zmanjka mase.

Palačinke namažemo po želji z marmelado, čokolado, kislo smetano oz. z najljubšim nadevemo.

Dober tek!