

# Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Trifunovič

## Gobova juha s krompirjem



### Sestavine:

Krompir  
mešane gobe  
kisla smetana  
česen  
lovor, šetraj  
sol, poper, olje, malo moke  
kis, ali rdeče vino (po okusu)

### Priprava

Krompir olupimo, dobro operemo in narežemo na kocke. Česen olupimo in na drobno nasekljamo. Če imamo sveže gobe jih tudi dobro očistimo, operemo in narežemo na rezine. (mi bomo uporabili zamrznjene).

V večji lonec damo narezan krompir, gobe in česen. Dolijemo vodo in damo kuhati. Solimo, dodamo lovorjev list in šetraj. Ko je krompir kuhan, so kuhane tudi gobe, naredimo podmet iz kisle smetane in moke. (kislo smetano in žlico do dve moke z malo mrzle vode, dobro premešamo). Solimo in popramo po okusu. Lahko malo kisamo ali dodamo rdeče vino. Ob juhi lahko jemo tudi kruh ali ajdove žgance.

### Sladica:

Vanilin in čokoladni puding s gozdnimi sadeži



Dober tek!  
Maribor, 28.1.2020