

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Vivod, Andrej Trifunovič

ŽELODČKOVA KISLA JUHA S KROMPIRJEM



Sestavine : 15 – 20 ljudi

2 -3 kg kurjih želodčkov

5 kg krompirja

4 čebule

korenje

česen, šetraj

lovorjev list

vegeta

poper

sol

olje

Priprava:

Želodčke dobro operemo in očistimo. Narežemo jih na drobne lističe ali trakce. Nasekljamo čebulo. Krompir operemo in olupimo. Narežemo na drobne koščke ali krlje. Očistimo korenček in ga narežemo na kolobarje. V lonec nalijemo malo olja, dodamo nasekljano čebulo, ki rahlo prepražimo, temu dodamo želodčke, narezan krompir in korenček. Vse skupaj zalijemo z mlačno vodo. Dodamo sol, začimbe (lovor, šetraj, peteršilj, česen, poper). Kuhamo tako dolgo, da so želodčki mehki. Na koncu po potrebi naredimo podmet z moko in rdečo papriko, če želimo, da je juha bolj gosta. Začinimo s malo kisa ali rdečim vinom. K enolončnici postrežemo rezino kruha.



Želimo dober tek!