



Juhe.

Pretepeni grah.

Namirnice: 1 kg suhog graha, 2 dcl kiselo mljeko, 3 dcl kiselog vrhnja, 100 g brašna, sol.

Preko noći namočen grah ocijedimo i stavimo kuhati u sviježu vodu. Kada je grah kuhan napravi se pritep, izmješa se mlijeko, vrhnje, brašno i doda se grahu. Ostavi se da još malo prokuha, zatim se posoli. Po želji može se zakiseliti octom. Servira se kao topa ili hladna juha.