



Udruga za očuvanje kulturne baštine

"MEĐIMURSKA GRUDA"

Dunjkovec

Juhe.

Obična pretepena juha.

Namirnice: 5 pari domaćih kobasicica, 6 dcl kiselog vrhnja, 100 g brašna, 1 žlica crvene paprike, sol, papar, 2,5 litre vode.

Domače kobasice se skuhaju, izbodu se da sok i mast ostanu u juhi, izvade se. Brašno se dobro promješa sa vrhnjem, doda se crvena paprika i i to umuti u vrelu voduu kojoj su se kuhale kobasice. Po potrebi propasirati. Osoliti se i popapriti. Servira se kao juha, posebno se serviraju kobasice s hrenom kao glavno jelo.