



Juhe.

Krumpirova juha (kalamperova juha).

Namirnice: 1,5 kg krumpira, 3 litre vode, 75 g slanine (kosana mast) 75 g brašna, 1 glavica luka, 1 žličica crvene paprike, 2 lovorova lista, ocat, sol.

1. način : Od masti brašna i sitno nasjeckanog luka napravi se zaprška. Doda se na kocke narezani krumpir posipa se crvenom paprikom, propržimo. Potom se doda lovorov list i zalije se sa vodom. Kad je krumpir mekan posoli se i začini octom po želji.
2. način: Na masti se prži luk, doda paprika i krumpir. Dobro se proprži i posipa brašnom. Kad brašno požuti, zalije se vodom. Po želji sol i ocat se dodaju na kraju..