



Udruga za očuvanje kulturne baštine

# "MEĐIMURSKA GRUDA"

Dunjkovec

## Juhe.

### Juha od slatke repe.

Namirnice: 1,5 kg repe, 500 g krumpira, 50 g mrkve, 30 g korjen peršina, 100 g brašna, 3 dcl kiselog vrhnja, sol, papar.

Repa se opere, oguli, izreže na sitne kockice, te zajedno stavi kuhati u vodu u kojem se kuhalo suho svinjsko meso. Doda se ostalo povrće, mrkva, peršin, luk izrezan na kolutove, sol, papar, te se sve zajedno kuha dok ne omekša. Tada se stalno mješanje, doda vrhnje u koje se prethodno umješalo brašno. Ostavi se da još malo provrije.