



Juhe.

Juha od suhih vrganja.

Namirnice: 150 g suhih vrganja, 600 g na kockice narezanog krumpira, 1 mrkva, 100 g korjena peršina, 3 l hladne vode, 2 dcl kiselog vrhnja, sol.

Zaprška: 5 žliva masti, 5 žlica brašna, 1 glavica sitno nasjeckanog luka, 1 češanj češnjaka, 2 žlice nasjeckanog peršina i 1 žličica crvene paprike.

Suhi vrganji se preliju vreloom vodom i puste se stajati najmanje pola sata. Ocijede se i operu u nekoliko voda, zatim se dulje vrijeme ostave u čistoj vodi da nabubre.

Vrganji, krumpir, mrkva i peršin stave se u hladnu osoljenu vodu. Kad su vrganji i krompir kuhani doda se zaprška, dobro promješa i prokuha. Na kraju se doda vrhnje.