



Juhe.

Prežgana juha.

Namirnice: 80 g brašna, 90 g masti, 1 litra vode, 1 žličica kumina, 2 litre kipuće vode, sol.

Od masti i brašna napravi se tamnosmeđa zaprška, doda kumin i promješa. Onda se ulije hladna voda i sve dobro promješa da ne bude grudica. Nakon toga se doda posoljena kipuća vodai sve zajedno dobro prokuha oko 30 minuta. U juhu se mogu ukuhati tanko narezane domaće kobasice i dodati na kockice narezani i prženi kruh.

Prežgana juha se može pripremiti bez kumina a na kraju se ukuhaju razmućena jaja.