



Juhe.

Pretepena juha.

Namirnice: 600 g suho svinjsjo meso (bunceck), 6 dcl kiselog vrhnja, 150 g brašna, 1 crveni luk, sol, papar u zrnu, češanj češnjaka, ocat, 2 lovorova lista.

Suho meso ili buncek stavi se kugati, doda se luk, papar u zrnu, lovorov list i češnjak. Kada je meso kuhano izvadi se i izreže na kockice. U malo juhe razmuti sen brašno i doda u juhu u kojoj se kuhalo meso. Zatim se doda vrhnje i isjeckano meso.