



## Juhe.

### Pretepeni krastavci (vugurki).

Namirnice: 1 kg krastavaca, 5 dcl mljeka, 4 dcl kiselog vrhnja, 100 g brašna, sol.

Od brašna i masti napravi se zaprška. Mlijeko i vrhnje dobro se izmješaju i stave na zapršku te se dobro prokuhaju. Krastavci se ogule i narežu na ploške, osole se i dobro ocjede, stave se u vrelu pretepenu juhu i još malo prokuhaju. Po želji pretepeni vugurki se posipaju mljevenom crvenom paprikom.