

Gusta juha sa povrćem, mesom i žličnjacima



- 150 g mladih zelenih mahuna
- 150 g mrkve
- 150 g brokole
- 150 g cvijetače (karfiola)
- 150 g mladog graška
- 150 g crvenog luka



- 100 g pilećeg mesa (od batka, dobatka)
- 100g svinjskog mesa (od buta)
- 1 dl ulja
- 2 VŽ vegete
- 1 MŽ sviježe mljevenog papra



Od 150g g oštog brašna, malo soli i deci tople vode zamješamo ljepljivo tijesto za žličnjake.

Tijesto za žličnjake za gustu juhu od povrća razdjelimo na centimetar debljine, na jedan tanjur.

Pokrijemo najlonom.



Luk nasjeckajte pa ga na vrućem ulju popržite dok ne pozlatni.

U luk dodajte prvo piletinu te kratko popirajte, potom dodajte svinjetinu te uz stalno mješanje popržite dok sve lagano ne porumeni.

Meso izvadite iz posude te stavite na toplo.

U posudu u kojoj ste pirjali meso ulijte 2 litre vode te pustite da zakipi.

Promješajte dobro da se u posudi otope ostaci od dinstanja.

Dodajte brokulu i cvjetaču (karfiol) te prokuhajte dok obije skroz ne omekane. Sve skupa dobro izmiksajte da dobijete krem juhu.

U tu gustu povrtnu juhu od brokole i cvjetače dodajte mrkvu narezanu na kolutove, grašak i mlade zelene mahune te prodinstano pileće i svinjsko meso.

Začinite vegetom i paprom

Sve skupa kuhajte dok meso i povrće ne omekani. Pred kraj sam kuhanja, zadnjih recimo 15-tak minuta, dodajte žličnjke.

Prokuhajte 15 minuta. Gusta povrtna juha sa mesom i žličnjcima je gotova kada žličnjaci isplivaju.



www.moja-kuhinja.com