

# Juha od cikorije



1 domaća dimljena kobasica  
500 g govedskih kostiju



150 g mrkve  
500 g cikorije  
50 g korjena celera  
150 g crvenog luka  
1,5 litre vode



2 DL slatkog vrhnja  
1 VŽ vežete  
¼ MŽ papra  
¼ MŽ sviježe ribanog muskatnog oraha  
70 g margarina

Skuhajte juhu od kostiju, kobasica, celera i mrkve, slobodno raskuhajte, bit će juha aromatičnija. Procijedite juhu, odstranite mrkvu, celer, kobasice i kosti.

Dinstajte na margarinu luk i cikoriju narezanu na trakice .  
Gotovo je dok oboje postane staklasto.



Dodajte dinstani luk i cikoriju u kuhanu juhu.  
Prokuhajte još 20min.

Izpirirajte prokuhanu cikoriju i luk.

Dodajte vrhnje i začine.

Ostavite samo da zakipi.



Juha od cikorije ima poseban okus, blago do  
izrazito trpak.  
Nije za svačiji ukus, ali je osvježavajuća i krepka.

U posudu stavite povrće, začine i meso. Kuhajte poklopljeno na laganoj vatri.

Pazite na vrijeme kuhanja, svinjske nogice i rep su kuhani dok se meso počne odvajati od kosti, želuci kada ih možete lagano nabosti na vilicu.

Kontrolirajte stalno i kada je koje meso gotovo izvadite ga van.

Svinjske i sušene kože raskuhajte do raspadanja, njih ne jedemo nego služe samo da puste želatinu koja zgušnjava ovo jelo.

Sve skupa traje oko 3 sata. Juhu pustite da se malo ohladi (ne do kraja) te pokupite suvišnu masnoću sa vrha



Povrće odvojite, ako želite možete i njega narezati, ja ga ne volim.

Kože bacite.

Meso odvojite od kosti i narežite ga na kockice.



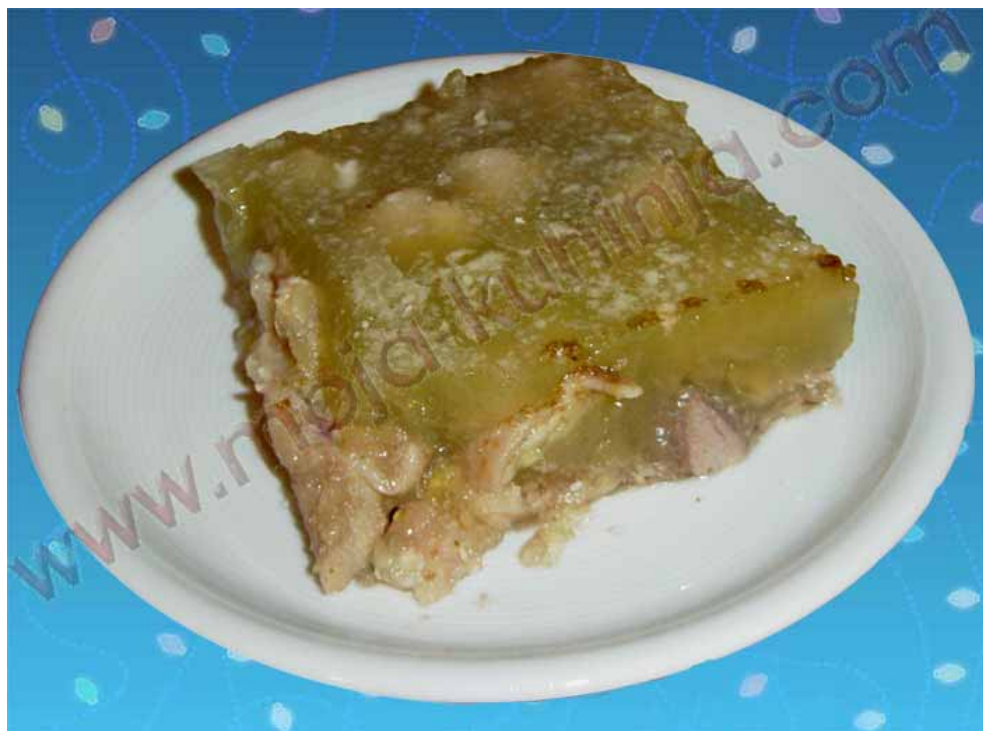
Juhu procijedite

Meso stavite u nisku posudu .

Zalite ga sa MLAKOM juhom.

Jednom kad ste zalili meso sa juhom NE mješajte više.

Ostavite na hladnom preko noći da se stisne.



Režite na kocke i servirajte poliveno sa žlicom octa (npr. acceto balsamico).

Tomek<sup>©</sup> [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)<sup>®</sup>