

Mahune varivo

Za četiri osobe:



750 g mladih mahuna
300 g krupira
2 EL vegete
1 TL mljevenog muškarnog oraha
2 DL vrhnja
1 par domaćih kobasica
1kg govedske kosti za juhu

U litru i pol juhe u kojoj ste RASKUHALI govedske kosti zakuhajte skoro do raspadanja domaće kobasice, da ispuste svu aromu.

Ako nemate domaćih uzmite neke koje su jako začinjene.



Izvadite kobasice i dodajte krumir narezan na kockice i vegetu. Kuhajte ga dok ne bude 2/3 kuhan i tada dodajte mahune. Njima ne treba toliko, pa da se ne prekuhaju stavljamo ih tek kad je krumpir skoro gotov. Prokuhajte toliko da mahune omekšaju.



U međuvremenu u malo juhe umješajte vrhnje.

Kod mene je vrhnje malo žuto, ali to je zbog soka šta su ga ispustile kobasice.

Kada mahune omekšaju dodamo, ako je prerijetko umutimo malo gustina (on je bolji od zaprške jer ne sjeda jako na želudac i nije ga potrebno kuhati), vrhnje i muškatni orah i samo promješamo, ne kuhamo više.



Dobar tek!!