

Varivo od poriluka



1 kg poriluka, ali samo bjeli dio
500 g krumpira
2 l juhe od kostiju



2 DL vrhnja
1 TL svježe mljevenog papra
2 EL vegete

Skuhajte cca. 2l juhe od govedskih kostiju. Nek se kosti što više raskuhaju, tako će juha biti aromatičnija. Ako imate kakvu domaću sušenu kobasicu, ubacite i nju u juhu.

Od poriluka uzmete samo bijeli dio, odstranite vanjsku ovojnicu(jedan sloj). Poriluk narežite na kolutiće debljine pol centimetra i operate ga u više voda. Ocijedite ga.

Pošto se skuhalo juhu, dodajte vegetu i krumpir narezan na kockice. Prokuhajte dok krumpir ne bude do pola kuhan.



Kad je krumpir do pola kuhan, dodajte poriluk, popaprite. Nemojte se čuditi ako vam jedva stane u posudu, poriluk će se nakon par minuta skupiti. Kuhajte dok poriluk ne omekani. Vrhnje umutite sa malo juhe u jednoj posudi, te dodajte na kraju kuhanja. Promješajte i ostavite da samo uhvati jedan kluč. Ako vam je varivo pre rijetko, zgusnite ga sa škrobnim brašnom(ono za kolače, gustin)



Dobar tek!!

Tomek © www.moja-kuhinja.com ®