

Zagorska juha od vrganja

V.2 20.09.2014



Sastojci juha od vrganja 4 osobe:

- 350 friških ili 30 g sušenih [vrganja](#)
- 1 veći krumpir
- 1 veća mrkva
- 150 g crvenog luka
- 1 MŽ sušenog [estragona](#)
- 1 VŽ lista sušenog [celera](#)
- 1 MŽ mljevenog [papara](#)
- 1 VŽ lista [peršuna](#)
- 2 VŽ vegete ili sol po okusu
- 100 g sušenog špeka (slanine)
- 20 g masti)
- 2 DL kiselog [vrhnje](#)

Narežite [špek](#) na kockice i odvojite suho od masnoga (ipak možemo paziti na liniju).



Suhe [vrganje](#) narezane na listiće potopite u 2 l mlake vode barem 12 sati. Ako radite sa svježim vrganjima, naravno ne namakati.

Tekućinu od [vrganja](#) ne bacajte.

[Masni dio špeka](#) popržite na laganoj vatri, da ispusti masnoću za daljnje prženje, ocjedite i bacite prepečene kockice.

Dodajte mast i suhi špek, sitno rezani luk, mrkvu narezanu na sitne kockice ili ploškice. Popržite da luk posmeđi i mrkva malo omekša.

Ako radite sa friškim [vrganjima](#), ubacite ih sada te kratko popržite, podlijte mesnim temeljcem da sve bude pokriveno 2-3 centimetra..

Prebacite sve u pogodnu posudu, prelijte sa 2/3 tekućine u kojoj su se namakali [vrganji](#), te dodajte sve začine, celerov list, te cijeli [krumpir](#). Prokuhajte **juhu od vrganja** 20 min.



Nakon 20min izvadite krumpir iz **juhe od vrganja**, izgnječite ga u fini **pire**. Umutite fini pire sa 3 DL juhe te vratite ponovno u posudu gdje se kuha **juha od vrganja**. Zakipite juhu sa sa umućenim pire krumpirom. U posudi sa strane umutite 2 DL kiselog vrhnja sa malo juhe. Vratite sve ponovno u **juhu od vrganja**, promješajte i dodajte peršin.

Po potrebi zgusnite juhu krumpirovim ili škrobnim brašnom. Ostavite da zakipi 10 minuta.

Maknite na stranu, nek se **juha od vrganja** lagano ohladi.

[Op. a] Koristite obavezno kiselo vrhnje. Od kiselog vrhnja juha od vrganja ne bude bijela kao sos, jer se kiselo vrhnje zbog malo m.m. skroz raspadne te ostanu samo karakteristične bijele točkice. Ono zašto ga ja volim u zagorskoj juhi od vrganja je činjenica, da za razliku od octa, daje svojom mlječnom kiselinom jedan decentno-kiselkasti okus. **[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.com