

Zagorska juha od vrganja



100 friških ili 30 g sušenih vrganja
1 veći krumpir
1 veća mrkva
150 g crvnog luka
1 TL sušenog estragona
1 TL lista sušenog celera
½ TL mljevenog bijelog papra
1 EL lista peršuna
3 lovorova lisata
2 EL vegete ili sol po okusu
100 g sušenog špeka(slanine)
2 DL kiselog vrhnja

Narežite špek na kockice i odvojite suho od masnoga (ipak motramo paziti na liniju)

Suhe vrganje narezane na listiće potopite u 2 l mlake vode cca. 30min



Masni dio špeka popržite na laganoj vatri, da ispusti masnoću za daljnje prženje, ocjedite i bacite prepečene kockice



Dodajte suhi špek, sitno rezani luk, mrkvu narezanu na sitne kockice. Popržite da luk posmeđi i mrkva malo omekša. Ako radite sa friškim vrganjima, ubacite ih sada te kratko popržite.



Prebacite sve u pogodnu posudu, prelijte sa 2/3 tekućine u kojoj su se namakali vrganji, te dodajte sve začine te cijeli krumpir.

Prokuhajte 30 min.

Dodajte ostatak tekućine i vrganje, te prokuhajte 15 min.



Nakon 30min izvadite krumpir izgnječite ga u fini pire.

Umutite fini pire sa 3 DL juhe te vratite ponovno u posudu gdje se kuha juha.



Zakipite juhu sa umućenim pire krumpirom.

U posudi sa strane umutite 2 DL kiselog vrhnja sa malo juhe.

Vratite sve ponovno u juhu od vrganja, promješajte.

Po potrebi zgusnite juhu krumpirovim ili škrobnim brašnom

Ostavite samo da zakipi.

Maknite na stranu, nek se lagano ohladi.



Dobar tek!!