



Domača goveja juha

Sestavine:

- 70 dag govejega mesa
- 15 dag maščobe domače kokoši
- 1 rahlo in 1 mozgovno kost
- korenina peteršilja
- 1 rumen korenček
- 1 rdeč korenček
- 1 kos zelene
- 1 kos pora
- 1 kos kolerabe
- 1 paradižnik
- 1 majhna čebula
- 2 stroka česna
- lovorov list
- 10 zrn popra
- nariban muškadni orešek
- ščepec žafrana
- sol

Priprava:

Meso, mast in kosti zložimo v lonec, zalijemo z vodo in dodamo vse ostale sestavine. Po okusimo, da zavre in na zmernem ognju kuhamo približno 2 uri. Juho precedimo in ohladimo, poberemo maščobo ter zakuhamo domače rezance.

Opomba: sestavine dodamo po občutku, glede na velikost posode.

Dober tek želijo Lekovi gurmani in Marjan!