



## GOBOVA JUHA

V vodo damo sprazene gobe, po navadi so to jur ki in lisi ke.

»Moj mož je velik gobar«, pove gospdinja.

V asih pa še sivke, ker "sivke naredijo okus".

To se po asi kuha. Dodamo lovorv list, poper, esen, sol in še prah iz suhih gob.

Suhe gobe dajo mo en duh. Ko juha zavre, prilijemo še kislo smetano in nazadnje še malo kisa.

Lahko pa na koncu naredimo še podmet ali zakuhamo ajdovo kašo.

"Gobe vedno nabiramo sami, šampinjonov se pa izogibamo, e so le dobra leta. ujte, ne pomnim, da bi jih kdaj bilo toliko kot letos in lani."

Dober tek vam želi Horvat Lovenjak!