



IDEJA ZA VEČERJO: JEŠPRENOVA JUHA (ZA ŠTIRI OSEBE)

Recept pripravila:
Bernarda Tard

SESTAVINE:

- 1 SKODELICA JEŠPRENJA
- 2 SKODELICI VODE 1
- ČEBULA OLIVNO OLJE 1
- KORENJE 1 KROMPIR 100
- GRAMOV GRAHA SOL
- LOVORJEV LIST 1 VEJICA
- PETERŠILJA
-
-
-



PRIPRAVA:

1. JEŠPRENJ DOBRO OPEREMO. ZAVREMO VODO, KATERI SMO DODALI MALO SOLI. JEŠPRENJ KUHAMO 10 MINUT IN NATO ODCEDIMO ODVEČNO VODO.
2. V LONCU SEGREJEMO OLJE IN DODAMO DROBNO SESEKLJANO ČEBULO. PRAŽIMO, DA POSTANE MEHKA.
3. PRAŽENI ČEBULI DODAMO NA KOŠČKE NAREZANO KORENJE, KROMPIR IN GRAH.



4. V LONEC PREVIDNO DODAMO KUHAN JEŠPRENJ, LOVORJEV LIST TER PRELIJEMO Z VODO.

5. KUHAMO 20 – 30 MINUT. PO OKUSU SOLIMO IN NA KONCU DODAMO ŠE SESEKLJAN PETERŠILJ.

