



Juha od graha s gljivama

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

400 g graha (konzerva)
100 g svježih lisičarki
20 g sušenih lisičarki
100 g crvenog luka
1 - 2 režnja češnjaka
1 l povrtnog temeljca
50 ml maslinovog ulja
sol, čili papričica po želji
2 - 3 grančice svježeg mažurana

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Na maslinovom ulju pirjajte sitno sjeckani luk desetak minuta, zatim dodajte svježe gljive narezane na manje komade.

Nastavite pirjati pa dodajte sitno sjeckani češnjak, izmrvljene suhe gljive, sol i čili papričicu, dodajte grah, podlijte temeljcem, dodajte par listića mažurana i kuhajte 5 minuta.

Poslužite dekorirano grančicom svježeg mažurana.