



Juha od kiselog zelja, kobasica i gljiva

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

800 g kiselog zelja (glavica)
300 g domaćih kobasica (dvije vrste)
40 g suhih vrganja
1 - 2 lista lovora
200 g crvenog luka
2 režnja češnjaka
5 g slatke mljevene paprike
ljuta crvena paprika po želji
40 g svinjske masti
sol
papar u zrnju

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Suhe vrganje namočite u vodi (20 minuta). Narežite kiselo zelje.

Na masti pirjajte sitno sjeckani crveni luk 15 minuta, dodajte mljevenu papriku, upržite je, dodajte narezano zelje, češnjak, list lovora, nagnječena zrna papra, podlijte vodom da je sve pokriveno, kuhajte na laganoj vatri desetak minuta.

Dodajte namočene gljive i kobasice, vode po potrebi, kuhajte dok zelje ne omekša. Probajte, po potrebi posolite i poslužite.