



# Juha od poriluka i krumpira sa Granny Smith jabukom i prženim mesnim okruglicama

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

 BROJ NAMIRNICA  
20

## Sastojci

0,5 kg krumpira  
2 poriluka  
1 l povrtnog ili mesnog temeljca  
1 luk  
komadić korjen celera  
koža od slanine  
2 režnja češnjaka  
400 g mljevene junetine  
žlica svinjske masti  
2 mlada luka  
2 jabuke Granny Smith  
1 limun  
prstohvat crvene slatke i ljute paprike  
velika žlica milerama ili kiselog vrhnja  
par grančica peršin lista  
muškatni oraščić  
prstohvat celer sjemena  
laneno ulje  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti



Krumpire ogulimo i narežemo na kocke. Poriluk narežemo na komadiće i dobro ga isperemo i procijedimo. Na lanenom ulju prodinstamo kožu slanine, nasjeckani luk, češnjak i celer korjen. Posolimo i popaprimo i dodamo sjeme celera. Dodamo narezane krumpire i naribamo malo muškatnog oraščića. Zalijemo temeljcem i kuhamo da krumpiri do pola omekšaju, oko 15-20 minuta. Zatim dodamo poriluk i lagano kuhamo još 20-tak minuta. Po potrebi dolijevamo vodom ili temeljcem. Kada su krumpiri skroz kuhani, izvadimo kožu slanine i juhu razradimo štapnim mikserom. Dosolimo i dobro popaprimo.

Mljeveno meso začinimo soli, paprom i crvenom paprikom. Operemo mladi luk i narežemo ga na kolutiće, koje dodamo mesu. Razradimo i napravimo kuglice, koje naglo poržimo u tavi na masti. Poklopimo ih i na laganoj vatri dovršimo, oko 10-15 minuta, stalno gibajući tavu gore-dolje, da se mesne okruglice okreću u tavi i jednako termički obrade.

Jabuke ogulimo i narežemo na male kockice, koje polimunimo. Pri serviranju juhe 3 mesne okruglice rasporedimo prema rubu tanjura, a jabuke dodamo u sredinu juhe, na to stavimo malu žlicu milerama i poškopimo lanenim uljem. Posipamo sjeckanim peršin listom i sa malo ljute paprike.

