



Prežgana juha

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 30 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

50 ml ulja
60 g oštrog brašna
2 češnja češnjaka
kim, slatka paprika
sol, papar
1 l vode



Nutritivne vrijednosti

Na vrućem ulju, na srednjoj temperaturi, pržite brašno dok ne poprimi svjetlo smeđu boju, 3-4 minute.

Dodajte sitno nasjeckani češnjak i pržite još minutu. Podlijte vodom pa dodajte začine, sol, papar i pola žličice kima, a po želji i malo crvene paprike. Kuhajte 15 minuta na laganoj vatri.

Servirajte uz kruh.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

