



# 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

## Skeniraj za prikaz na web stranici



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!