

Goveđa juha s lazanjama

Autor: Toni



Goveđa juha s lazanjama

Sastojci

goveđe meso - 300 g
mrkva - 400 g
peršin i celer list - 15 g
luk - 35 g
svježa rajčica - 40 g
papar u zrnu - 5 kom
sol - 10 g
ovčji sir - 40 g
lazanje (gumoljice) za juhu - 60 g

Način pripreme

Goveđe meso (najbolje od rebara, prsa ili leđa) staviti kuhati u lonac sa hladnom vodom.

Posoliti, dodati izgnječen papar, očišćenu mrkvu, korjen celera, jedan dio zelenog peršina i celera i luk izrzan na ploške popržen s jedne i druge strane na električnoj ploči.

Kuhati na laganoj vatri 2-3 sata.

Juhu ocijediti, dodati kuhane lazanje, posipati ostatkom isjeckanog peršina i lista celera i poslužiti zajeno s ribanim ovčijim sirom.

Ostale napomene

Bez opisa

Vrijeme pripreme	preko 2,5 sata	Priprema	normalno
-------------------------	----------------	-----------------	----------



Goveđa juha s lazanjama

<http://gastroistra.com>

Porcije za	3 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	