
Juha od purana

Autor: Sandra



Juha od purana

Sastojci

pureće meso - 800 g
mrkva - 300 g
celer, korijen - 50 g
peršin, list - 20 g
luk - 50 g
sol - 15 g
papar u zrnu - 3 g
tjestenina za juhu - 100 g

Način pripreme

Pureće meso s kostima, očišćenu mrkvu, korijen celera i luk u komadima (ili ako su veći, izrezan na polovine) staviti u hladnu vodu.

Dodati sol i papar u zrnu i kuhati oko 2 sata na laganoj vatri.

Izvaditi meso, a juhu procijediti i u vrelu ukuhati tjesteninu za juhu.

Kuhano pureće meso može se poslužiti posebno ili odvojiti od kosti, usitniti i staviti u juhu.

Ostale napomene

Na isti način sa istim dodatcima može se pripremiti i juha od domaće kokoši.



Juha od purana

<http://gastroistra.com>

Vrijeme pripreme	2 sata.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Da	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	