

Janjeća kisela čorba



 Jednostavan

Sretna Nova godina!!!!

Mamurluk je gadna stvar. Jako nezgodno naplaćuje proslave i veselje, trenutke neumjerenosti u iću i piću. Znam kak vam danas baš i nije neki dan, samo da nitko ne viče i nek taj otrov izađe iz vas... pa ću i ja biti kratka i pružiti ruku pomoći, malog spasa i okrijepe koja će vratiti snagu vašem “napaćenom” tijelu.

JANJEĆA KISELA ČORBA

- 1 janjeća glava
- janjeće kosti (iskoštenog buta koji sam koristila ranije za roladu)
- 1 vezica grincajga
- kiselo vrhnje
- 1 žlica brašna
- sol, papar
- peršin list

Skuhajte glavu i kosti zajedno s grincajgom standardno kao bazu za juhu (temeljac) u većem loncu. Procijedite. Očistite meso s glave, a mrkvu izlomite na manje komade. Komadiće mesa i mrkve vratite u procjeđenu juhu. Žlicu brašna umiješajte u kiselo vrhnje pa zalijte s malo tople juhe i umutite dobro kako bi se grudice razbile. Dodajte još tople juhe neka se temperature izjednače pa sve usipajte u juhu i promiješajte. Posolite. Čim proključa, isključite. Dodajte sjeckani peršin i ako želite koju kap limunova soka.

Dobar tek i sretno u 2020!

