

Nedjeljna juha i kuhano meso



 Jednostavan

Baka me je najviše kroz kuhinju odgajala, mama onda učila redu i obiteljskoj tradiciji ručka, posebno onog nedjeljnog. Nedjelja bez juhe kod nas je kao more bez soli. Imamo nekoliko omiljenih, ali nekako mi je najdraža ova bistra, juneća koja nije samo juha, ona je cijeli obrok, jer ne završava tu priča s juhom. Kuhano meso iz juhe, ihhhh.... zar ima išta zdravije nego pojesti ga uz povrće koje se kuhalo u loncu?! Baka i mama su mijenjale sosove, nekad kopar, nekad crveni, a ja sada znam dodati i onaj od hrena. Danas je mama izabrala, a ja sam kuVala kopar.

U veći lonac stavite meso i očišćeno korjenasto povrće, dodajte hladnu vodu i papar u zrnju, luk i češnjak. Kuhajte na laganoj vatri, povremeno skidajući pjenu sa juhe kako ne bi poslije bila mutna. Kuhajte 1,5 do 2 sata. Pred kraj dodajte list peršina i celera, posolite. Isključite i ostavite bar pola sata da juha “stane” i izbistri se do kraja. Polako procijedite juhu kroz sito kako bi mogli skuhati taranicu. Kad je tjestenina gotova, dodajte ostatak juhe i povrće po želji.

Na malo masti napravite laganu zapršku s brašnom, dodajte sjeckani kopar i zalijte s toplim temeljcem ili juhom koja je ostala. Kratko prokuhajte, reducirajte do željene gustoće. Sklonite s vatre i pažljivo umiješajte kiselo vrhnje tako što manju količinu toplog sosa izmiješate sa vrhnjem kako ne bi došlo do koaguliranja pa sve zajedno umiješajte u sos. Vrhnje će dati finu kiselkastu notu sosu i biti će pravo osvježanje. Posolite i malo popaprite.

Meso izrežite na šnite i poslužite uz kuhano povrće iz juhe i topli sos.





