



JEČMENOVA JUHA

Približno 6 skodelic (1,4 l)

Nasitna evropska kmečka juha, pri kateri je osnova močnejšega okusa bistvena. Za najboljši rezultat, potresite z malo praška za zelenjavno juho ali poškopite z začimbno tekočino. Sama dodam eno in drugo.

2 žlici ghija ali masla
¼ skodelice (60 ml) sesekljanega
svežega peteršilja
¼ žličke svežega ali sušenega
rožmarina

5 skodelic (1,2 l) zelenjavne osnove
¼ skodelice (40 g) ječmena
1 na drobne koščke narezana repa

1. korak

½ žličke sušene bazilike
ščepec asafetide (neobvezno)
½ srednje velike sesekljanega paprike
1 steblo narezane zelene z listi
1 nastrgan korenček

2. korak

1 lovorov list
sol
črni poper

1. Ghi ali maslo raztopite v jušnem loncu. Dodajte peteršilj, rožmarin, baziliko, asafetido, papriko, zeleno in korenček ter pražite na šibkem ognju 10 minut.
2. V zelenjavo vlijte osnovo. Dodajte ječmen, repo in lovorov list. Ko zavre, pokrijte, zmanjšajte ogenj in kuhajte 1 ½ do 2 ure, dokler se zelenjava povsem ne zmečka. Po okusu solite in poprajte.