



JERNEJ KITCHEN

NAJBOLJŠA GOVEJA JUHA

Goveja juha je najboljša juha. Vsaj za naju. Ta recept je večkrat testiran, domača goveja juha je polnega okusa, slastna in odlična za celo družino.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	180	MINUT
ČAS SKUPAJ:	190	MINUT

GOVEJA JUHA

- 2 večji čebuli
- 2 stroka česna
- 2 oranžna korenja
- 1 rumeno korenje
- 1/2 korena peteršilja
- 1 kos gomoljne zelene (v velikosti dveh palcev)
- 1/4 pora
- 1/2 stebla zelene
- 900 g goveje pleče z žilo
- 250 g govejih reber
- 200 g govejega repa
- 1 mozgova kost
- 1 vejica zelene, 1 vejica peteršilja,
1/2 vejice luštreka
- 1 lovorov list
- 1 čajna žlička celega popra

TOOLS AND EQUIPMENT

- večji (8-literski) lonec s pokrovko

PREPAŽIMO ČEBULO

Večji, 8-literski lonec pristavimo na močan ogenj. Čebulo razpolovimo in jo s prerezano stranjo navzdol postavimo na dno lonca. Pustimo, da se osmodi in da se sprostijo aromе.

DODAMO PREOSTALO ZELENJAVO IN ZALIJEMO Z VODO

Preostalo zelenjavo narežemo na večje, 2-centimeterske kose in dodamo k čebuli. Odstavimo z ognja in zalijemo s tremi litri hladne vode.

DODAMO MESO, ZELIŠČA IN KUHAMO

Meso speremo pod hladno vodo in dodamo v hladno vodo. Dodamo zelišča in začimbe. Pristavimo na zmeren ogenj. Počakamo, da počasi juha zavre. Zmanjšamo ogenj in delno pokrijemo s pokrovko. Pri zelo šibkem ognju kuhamo 3 ure. Juha ne sme vreti.

NASVET

Med kuhanjem s kuhalnico poberemo iz juho peno, da bo juha bistra.

JUHO POSTREŽEMO

Ko je juha kuhanja, jo precedimo v lonec in postrežemo z izbrano zakuho. Meso hranimo ločeno in ga lahko postrežemo v juhi ali ločeno kot glavno jed. V kolikor bomo juho postregli kasneje in ne takoj, jo segrejemo tik preden jo nameravamo jesti. Juha ne sme več vreti. Dodamo poljubno zakuho (rezance, ribano kašo, goveje cmočke...). Meso hranimo ločeno.