



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 stebila zelene
- 900 g goveje pleče z žilo
- 250 g govejih reber
- 200 g govejega repa
- 1 mozgovka kost
- 1 vejica zelene, 1 vejica peteršilja, 1/2 vejice luštreka
- 1 lovorov list
- 1 čajna žlička celega popra

TOOLS AND EQUIPEMENT

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 arome.

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 kuhana, 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.