



JERNEJ KITCHEN

PREŽGANKA

Prežganka je juha, ki jo vedno skuhamo proti driski in razdraženem želodcu, narejena je v nekaj minutah, je lahka in okusna.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 20 MINUT

PREŽGANKA

3 žlice masla ali masti
2 1/2 žlice bele gladke moke
1/2 drobno sesekljanega stroka česna
1/2 žličke mlete kumine
1 liter vode
1 lovorov list
1 jajce (poljubno)
1 čajna žlička sesekljanega peteršilja, poljubno

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjši lonec
kuhalnica

PREPRAŽIMO MOKO

Manjši lonec pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo ali mast. Ko se maščoba raztopi, dodamo moko. Premešamo in ob občasnim mešanjem pražimo moko 6 - 8 minut pri šibkem ognju, da se moka skuha in postane bež barve. Previdno, moka se lahko hitro zažge.

DODAMO ZAČIMBE

K moki dodamo drobno sesekljan česen in kumino. Pražimo nekaj sekund, da česen zadiši pri zmernem ognju. Med rednim mešanjem zalijemo s približno četrtno vode. Kuhamo, da se mešanica zgosti. Ko dobimo gosto, gladko zmes, prilijemo še preostalo vodo in dobro premešamo. Dodamo lovorov list in počakamo, da juha zavre. Ogenj zmanjšamo in pri šibkem ognju kuhamo še 10 minut. Solimo in popramo po okusu.

NASVET

Česen in peteršilj dodamo samo v primeru, da ne pripravljamo juhe zaradi driske oziroma razbolelega želodca.

PREŽGANKA Z JAJCEM

V kolikor bi radi pripravili prežganko z jajcem, preden solimo in popramo, dodamo še jajce. To najprej dobro razvrkljamo v skodelici. Ko juha rahlo vre, s kuhalnico naredimo vrtinec in v juho počasi vlivamo jajce. Rahlo premešamo in juho z jajcem kuhamo še tri minute, oziroma tako dolgo, da se jajce skuha.

POSTREŽEMO

Juho razdelimo med štiri krožnike in poljubno postrežemo s sesekljanim peteršiljem in krutoni.