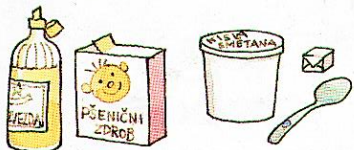




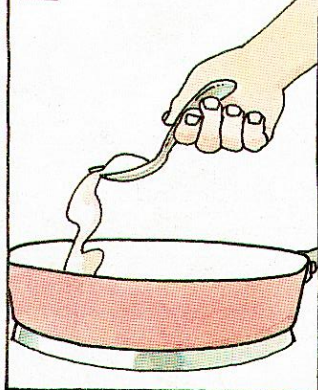
# Korenčkova juha

Potrebujem:

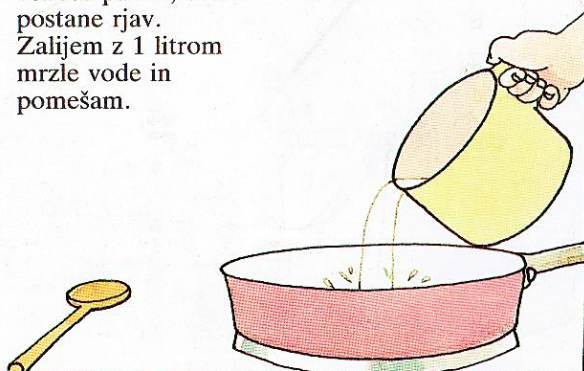
- 3 srednje velike korenčke
- 3 žlice olja
- 2 žlici pšeničnega zdroba
- 10 vejic peteršilja ali drobnjaka
- 1 jušno kocko
- 2 žlici kisle smetane



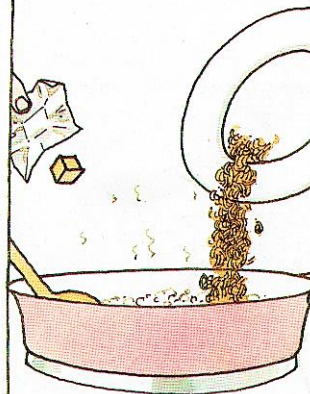
**2** Olje malo segrejem in nanj stresem zdrob.



**3** Prepražim ga, da malo porumeni, vendar pazim, da ne postane rjav. Zalijem z 1 litrom mrzle vode in pomešam.



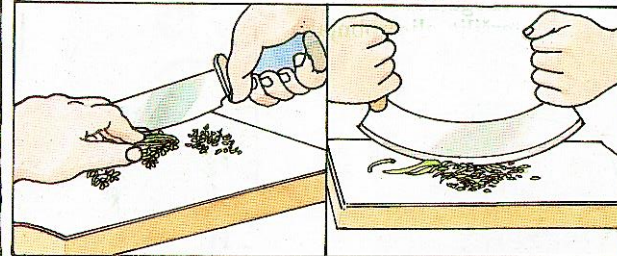
**4** Dodam korenje in jušno kocko. Pustim, da rahlo vre 15 minut.



**5** Nasekljam peteršilj ali drobnjak.

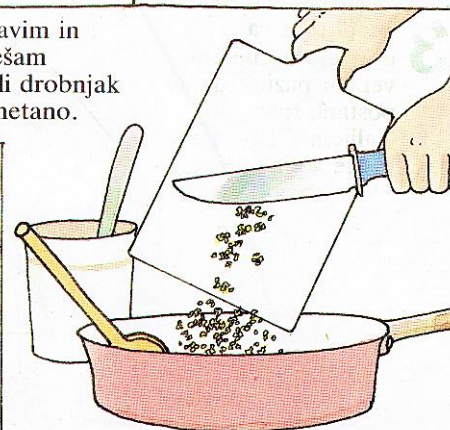


Peteršilj ali drobnjak nasekljam lahko ali tako:



**6** Juho odstavim in vanjo vmešam peteršilj ali drobnjak in kisko smetano.

Juho odstavim tako, da jo vrtam s štedilnika!  
Kisko smetano lahko dodam ali pa ne!



**7** Juho nalijem na krožnike.

