



## DOMAĆA GOVEĐA JUHA GEKOCHTES RINDFLEISCH

Tajna domaće mesne juhe je u dugotrajnom kuhanju na laganoj vatri; na taj će se način sastojci najbolje stopiti, juha će dobiti puninu okusa, ali i privlačnu, zlačanu boju. Obogatite je finim, domaćim rezancima.

**Priprava / Vorbereitung:** 10 min.

**Vrijeme kuhanja / Kochzeit:** 160 min.

**Stupanj zahtjevnosti:** srednje

**Sastojci za / Zutaten für:** 6 osoba

**Juha po vrsti mesa:** govedina / Rind

**Prilog za juhu / Suppeneinlage:** Štrudla s mesom / Fleischstrudel.

### Trebat e ti to / Das wirst Du brauchen:

600 g govedine za juhu (Tafelspitz, Schulterscherzel, Beinflisch etc.), 1,2 litra vode, sol, 200 g crvene mrkve, 100 g žute mrkve, 100 g korijena celera, 100 g korijena peršina, crni papar u zrnu, 1 glavica luka, 1 grančica celera, 1 žlica vegete, 100 g rezanaca, 1 žlica nasjeckanog peršina.



### Priprema / Zubereitung:

1. Oprano meso stavite u mlaku vodu i čim voda zakipi, dodajte sol, očišćeno korjenasto povrće, nekoliko zrna papra i luk, koji ste prethodno popekli u tavici.
2. Nakon toga dodajte grančicu celera i vegetu pa poklopite.
3. Kad juha ponovo zakipi, smanjite temperaturu pa lagano kuhajte oko 2 sata.
4. Meso izvadite, juhu procijedite pa u nju ukuhajte domaće rezance