

## Gobova juha



### Priprava:

Za **gobovo juho** čebulo olupimo in nasekljamo, gobe očistimo in narežemo na lističe. V loncu prepražimo nasekljano čebulo in na hitro popražimo gobe. Dolijemo vodo, vanjo stresemo narezano zelenjavo ter počakamo, da zavre. Dodamo poper v zrnju in jušno kocko. Pustimo, da vse skupaj vre, dokler krompir ni kuhan.

Medtem ko se juha kuha, pripravimo zakuho. V posodo z moko ubijemo dve jajci ter vse skupaj zmešamo. Več kot polovico močnika počasi primešamo juhi. Preostanek prepražimo na olju, dodamo sladko papriko, nato pa to vlijemo v juho.

**Gobovo juho** dobro premešamo.

**Čas priprave:** 30 do 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** juha

**Regija:** Slovenija

**Lastnosti:** vegetarijansko

### Sestavine:

- krompir
- korenček
- 1 šopek petršilja
- gobe (jurčki, lisičke, šampinjoni)
- 1 jušna kocka
- rdeča paprika v prahu
- 2 jajci
- moka
- 1 čebula