KROMPIRJEVA JUHA Z REGRATOM

SESTAVINE:

1 dobra pest regrata

1 srednja čebula

500 g krompirja

3 stroki česna

1 korenček

30 g masti z ocvirki, lahko tudi oljčno olje

muškatni orešček

poper

sol

2 dl mleka

Krompir olupimo, narežemo na manjše kocke in ga kuhamo skoraj do mehkega.

Čebulo in česen sesekljamo in ju v kozici prepražimo na ocvirkih.

Regrat sesekljamo, dodamo v kozico in na hitro prepražimo.

Nato dodamo mleko, krompir z vodo v kateri se je kuhal(cca 8 dl vode).

V juho dodamo še korenček narezan na tanke in majhne kocke, jo solimo in začinimo z muškatnim oreščkom.

Kuhamo jo še približno 10 minut. Preden jo ponudimo po želji lahko dodamo še malo kisle smetane.

Veliko užitka in veselja z vašimi otroki pri nabiranju regrata in pri kuhanju.