



Lanina juhica



sastojci (za desetak osoba)

- 1 veći luk
- 4 - 5 ogromnih mrkvi (otprilike 1 kg)
- 3 veća peršina (otprilike ½ kg)
- 1 veća koraba (otprilike ½ kg)
- 1 kg graška
- 1 cijelo pile (razrezano na dijelove) ili puno pileće
- sitneži
- rezanci za juhu
- malo maslinovog ulja
- malo soli

priprema

- Nasmiješite se!
- Ogulite i očistite povrće. Luk i korabu nasjeckajte na kockice, mrkve i peršine na kolutiće.
- Uzmite najveći lonac koji pronađete. Stavite maslinovo ulje na dno i dinstajte luk dok ne postane staklast, pa ubacite mrkvu, peršin i korabu da se i oni karameliziraju. OPREZ! Stalno morate miješati da se ne primi za dno lonca.
- Dodajte piletinu, zalijte vodom (min. 6 litara) i pustite da se kuha 1,5 - 2h.
- Na kraju kuhanja dodajte grašak.
- Nakon 10ak min dodajte rezance i kuhajte još par minuta.
- Gotovo! Dobar tek!