



## ŠE HITREJŠA JUHA ☺

To juho pri nas doma kuhamo že od mojega otroštva. Največkrat je bila ne meniju, kadar smo bili otroci bolni. Tudi sama jo največkrat skuham takrat, vedno pogosteje pa tudi kar tako, saj je neverjetno hitro narejena in dobra. Je bolj lahka in tekoča kot pa »moja hitra juha s hrenovko«. Tudi to juho imajo otroci preverjeno radi.

Čas priprave: 15 minut.

### **Sestavine:**

- 1 jajce
- 2 žlici pšeničnega zdroba
- 1 liter vode
- 2 naribana korenčka
- pol stroka česna
- sol
- peteršilj ali drobnjak
- 1 žlica oljčnega olja



### **Priprava:**

1. Naribamo korenje.
2. V lonec dodamo žlico olivnega olja in prepražimo nariban korenček.
2. Zalijemo z vodo, solimo in dodamo stisnjen česen.
4. Kuhamo približno 10 minut, da se korenček skuha. Dodamo pšenični zdrob.
5. Med tem, ko se gres kuha, razžvrkljamo jajce.
6. V juho vmešamo razžvrkljano jajce. Medtem, ko vlivamo jajce v juho, morate z vilico hitro mešati juho, da se jajce v juhi enakomerno raztepe.
7. Po želji dodamo na koncu v juho še sesekljan peteršilj ali drobnjak in juho postrežemo.

**Pa dober tek!**