

ZUPPE E MINESTRE

# Janjeca juha - Zuppa di carne croata

LUOGO: Europa / Croazia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

AGNELLO 400 gr  
RISO 50 gr  
CAVOLO CAPPUCCIO 50 gr  
TUORLO D'UOVO 2  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CIPOLLE 1  
ALLORO 1 foglia  
PEPE NERO IN GRANI 5  
LIMONE succo - 1  
PANNA ACIDA 100 ml  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPEZIE MISTE 1 cucchiaino da tavola  
RADICE DI PREZZEMOLO facoltativa - 1  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Lavate la carne e la verdura per bene e tagliatele a cubetti. Affettate il cavolo.

Miscelate i tuorli d'uovo con il smetana e il succo di limone.



**2** Tritate il prezzemolo.

Trasferite la carne in poca acqua e portate ad ebollizione.



3 Schiumate ed aggiungete la verdura a cubetti, la cipolla, l'aglio, la foglia di alloro, il sale, il pepe e le spezie.





4 Bollite il cavolo separatamente.



5 Cuocete il riso in acqua salata, scolate e sciacquate bene sotto l'acqua fredda corrente.



- 6 Non appena la carne si sarà ammorbidita, filtrate il liquido di cottura trasferendo la carne e la verdura in un contenitore a parte.



- 7 Aggiungete al brodo filtrato il composto di uova e smetana mescolando costantemente.



**8** A questo punto, aggiungete il riso, la carne e la verdura e cospargete di prezzemolo tritato.



