

ZUPPE E MINESTRE

# Janjeca juha - Zuppa di carne croata

di: *Cookaround*

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 cucchiaio 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.



