

Juha od začina i jogurta - dovga

Vrijeme pripreme: 70 min

Broj porcija: 6

Sastojci:

Govedina mljeveno meso 360 g

peršin 1 po ukusu

slanutak 400 g

luk crveni 2 glavica

češnjak 2 režnja

Jogurt 4 šalice

Jaja kokošja 1 komada

Riža Bijela 110 g

Brašno glatko 1 žlica

ulje maslinovo 2.5 žlica

čili papričica 1 po ukusu

kopar 1 po ukusu

svi začini korijander 1 po ukusu

kocka za juhu pileći 1 l

metvica 1 po ukusu

špinat 150 g

Priprema:

1. Na vrućem ulju popržite češnjak i $\frac{3}{4}$ nasjeckanog luka, oko 6 minuta. Dodajte ružu i kuhajte 3 minute, zatim dodajte pileći temeljac, pokrijte i kuhajte na srednjoj vatri 15 minuta.
2. U zdjeli pomiješajte mljeveno meso i preostali luk. Začinite solju i paprom, oblikujte okruglice od 2 centimetra.
3. Pecite okruglice sa svih strana oko 5 minuta. Prebacite ih u zdjelu, u posebnoj zdjeli pomiješajte jogurt, brašno, jaje u glatku smjesu.
4. Dodajte pola vruće temeljne smjese jogurtu i sve sjedinite. Zatim ulijte preostalu temeljnu smjesu u tavu. Kuhajte na jakoj vatri, neprestano miješajući dok se ne zgusne 8 minuta. Dodajte mesne okruglice i slanutak i miješajte oko 2 minute.
5. Dodajte nasjeckano začinsko bilje i špinat i kuhajte još 2 minute ili dok zelenilo ne proključa.

Posluživanje:

Poslužite vruće s chillijem.

Savjet:

Začinite po ukusu.