

## **SKÜIA (skuha)**



1 kg kislega zelja  
6 kom krompirja  
 $\frac{1}{2}$  kg fižola  
6 dag olja  
2 žlici moke  
10 dag zaseke

Priprava:

Kislo zelje, namočen fižol in na kose narezan krompir skuhamo vsakega zase. Iz olja in moke naredimo svetlo prežganje in ga zalijemo z mrzlo vodo. V lonec stresemo vse skuhane sestavine z tekočino,solimo, dolijemo prežganje in zabelimo s zaseko.