**JUHA OD GLJIVA**

Sastojci za 10 osoba

5 dkg sušenih vrganja

3 žlice maslinova ulja te još za posluživanje

2 glavice crvenog luka

2 žličice nasjeckanog ružmarina

1 žličica majčine dušice

2 češnja češnjaka

15 dkg svježih vrganja (ili šampinjona)

1 celer s listovima

40 dkg nasjeckanih rajčica iz konzerve

13 dcl povrtnog temeljca

Sol

Svježe mljeven crni papar

Priprema:

Luk i češnjak oljuštimo i sitno nasjeckamo. Svježe vrganje obrišemo i narežemo na komadiće. Celer sitno nasjeckamo.

Osušene vrganje prelijemo sa 3 dcl kipuće vode i ostavimo da odstoje 30 minuta. Ocijedimo ih, ali sačuvamo tekućinu. Veće gljive usitnimo.

U tavi zagrijemo ulje pa popržimo luk. Poklopimo i ostavimo da se pirja oko 10 minuta. Dodamo ružmarin, majčinu dušicu, češnjak, svježe vrganje i celer pa nastavimo pirjati, nepoklopljeno, dok celer ne omekša.

Dodamo rajčice, sušene vrganje i temeljac. U lonac procijedimo tekućinu od gljiva kroz gazu. Pustimo da zavre pa smanjimo vatru i ostavimo da se lagano kuha oko 45 minuta.

Posolimo i popaprimo prema ukusu pa dodamo kruh. Sklonimo s vatre i ostavimo da malo odstoji.