

Aromatyczna zupa z czerwonej kapusty

40–50 Min

Przygotowanie

1. Pokrój czerwoną kapustę na cienkie paski. Obierz cebulę i gruszkę i pokrój je na małe kawałki. Obierz czosnek i pokrój go na cienkie plasterki.
2. Rozgrzej olej sezamowy na patelni i podsmaż cebulę i czosnek. Dodaj czerwoną kapustę, gruszkę i laskę cynamonu. Smaż przez chwilę.
3. Dodaj miód, użyj octu do deglasowania patelni i dolej trochę wody.
4. Dodaj sok pomarańczowy, sos sojowy i mielony imbir i gotuj na średnim ogniu przez 25 minut.
5. Wyjmij laskę cynamonu, przypraw solą morską i mielonym pieprzem i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

300 g	Kapusta czerwona
2 szt.	Cebula
1 szt.	Gruszka
2 szt.	Ząbek czosnku
3 łyżki	Olej sezamowy
2 łyżki	Ocet gruszkowy
1 l	Woda
1 łyżka	Miód
4 łyżki	Sok pomarańczowy
4 łyżki	Sos sojowy
1 szt.	Cynamon cały
1 łyżeczka	Imbir mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty