



Čičerikina juha s cvetačo in peteršiljem

🕒 20–30 Min 

Priprava

Sestavine 2 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

0.5	Cvetače
50 ml	Smetane
300 ml	Čiste zelenjavne jušne osnove
250 g	Čičerike, kuhané
0.5	Šopka svežega peteršilja
4 žlice	Belega vina
2 žlisci	Rastlinskega olja
0.5 žličke	
0.5 žličke	◆ Kurkuma mleta
0.5 žličke	◆ Ingver mleti
0.5 žličke	◆ Cimet mleti
0.5 žličke	◆ Česen zrnasti

- 1 V kozici zavrite vodo.
- 2 Cvetačo grobo sesekljajte in kuhatje, dokler se ne zmehča. Nato jo odcedite ter skupaj s smetano, čisto zelenjavno jušno osnovo, 150 g čičerike, polovico peteršilja in belim vinom gladko zmešajte v mešalniku.
- 3 Juho prelijte v kozico, segrevajte in po okusu začinite. Pustite, da 10 minut počasi vre.
- 4 V ponvi segrejte olje in popražite preostalo čičeriko, da zlato porjavi. Stresite jo na krožnik, obložen s papirnato brisačo, in pustite, da se ohladi.
- 5 Aromatično juho postrezite s sesekljanim peteršiljem in hrustljavo čičeriko ter uživajte.

