



Čičerikina juha s cvetačo in peteršiljem

🕒 20–30 Min   

Priprava

- 1 V kozici zavrite vodo.
- 2 Cvetačo grobo seseklajte in kuhajte, 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 seseklanim peteršiljem in hrustljivo čičeriko ter uživajte.

Sestavine 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

0.5	Cvetače
50 ml	Smetane
300 ml	Čiste zelenjavne jušne osnove
250 g	Čičerike, kuhane
0.5	Šopka svežega peteršilja
4 žlice	Belega vina
2 žlici	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

