



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Lubenice
0.5	Salatnog krastavca
1	Rajčica, narezana na kockice
1 žličica	♦ Bosiljak usitnjeni
1 žlica	Vinskog octa
2 žlice	Maslinovog ulja
0.5 žličica	♦ Morska sol
0.5 žličice	♦ Papar crni mljeveni

Hladna juha od lubenice

🕒 190–200 Min   

Priprema

- 1 Lubenicu očistite od sjemenki i narežite na kockice. Krastavac i rajčicu operite pa također narežite na kockice.
- 2 U blender dodajte lubenicu, krastavac, rajčicu, bosiljak, ocat, maslinovo ulje, sol i papar. Blendajte dok ne dobijete glatku smjesu, zatim kušajte i po potrebi prilagodite začine.
- 3 Ulijte juhu u veću zdjelu i ostavite da se hladi 3 do 4 sata ili preko noći. Poslužite u tanjurima, prelijte s malo maslinovog ulja i ukasite kockicama lubenice.

