



Juha iz kislega zelja z madžarsko papriko in slanino

🕒 40–50 Min   

Priprava

- 1 Čebulo olupite, razpolovite in drobno seseklajte. Panceto narežite na majhne kocke.
- 2 V kozici na suho popražite narezano panceto, da spusti maščobo. Dodajte čebulo in jo pražite, dokler zlato ne porumeni.
- 3 Kozico odstavite z ognja, na hitro vmešajte sladko papriko in prilijte govejo jušno osnovo.
- 4 Zelje odcedite na cedilu. Da ne bo prekislo, ga lahko na hitro sperete z vodo. Nato kisl zelje in mletu kumino dodajte juhi ter nežno dušite 30 minut.
- 5 Pečico segrejte na 200 °C.
- 6 Slanino razporedite po nizkem pekaču, obloženem s papirjem za peko, in jo v pečici pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 5 minut na 200 °C, da postane hrustljava.
- 7 Peteršilj operite in drobno seseklajte. Juho po okusu začinite z morskou soljo in mletim poprom. Okrasite z ocvrto čebulo in peteršiljem ter uživajte.

Sestavine

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Kislega zelja
1	Čebula
100 g	Pancete
1 l	Goveje jušne osnove
4	Rezine slanine
3	Vejice svežega peteršilja
2 žlici	Ocvrte čebule
1 žlička	♦ Kumina mleta
1 žlička	♦ Paprika sladka
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
Ščepec	♦ Poper črni celi

