Juha iz lubenice s čilijem

30—35 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

250 g	Mesa lubenice
0.5 cele	Kumare
100 g	Belega kruha
250 g	Naravnega jogurta
0.5 cele	Limete
1 cel	Strok česna
-36 celih	Kozic
1 žlica	Olja
0.5	Šopka sveže mete
1 ščepec	Chipotle, dimljene čili paprike
1 ščepec	Morska sol jodirana

Priprava

1. Meso lubenice narežite na majhne kocke. Po želji lahko nekaj kock sesekljate še bolj na drobno in jih pozneje uporabite kot zakuho za juho.
2. Polovico kumare olupite, odstranite semena in narežite na enako velike kose kot pri lubenici.
3. Sedaj sesekljano lubenico in kumaro z mešalnikom obdelajte v gladko zmes. V ta namen lahko uporabite tudi palični mešalnik. Da v juhi ne bo semen in bo čim bolj gladka, priporočamo, da jo precedite skozi drobno cedilo.
4. Nato drobno sesekljajte bel kruh. Gladko zmes kumare in lubenice vrnite nazaj v mešalnik ter dobro zmešajte s sesekljanim kruhom, sokom polovice limete in jogurtom. Priporočamo, da juho po prvem mešanju poskusite ter začinite s ščepcem morske soli Kotányi.
5. Za kozice dobro zmešajte nekaj oljčnega olja in 1 žličko zrnastega česna Kotányi. To zmes segrejte v ponvi, nato pa dodajte kozice in jih popražite.
6. Kozice nabodite na nabodala in jih položite na rob jušnih skodelic. Sedaj lahko v juho po želji vmešate preostale kocke lubenice, nato pa okrasite z nekaj drobno sesekljane mete. Čilijeva zrna Kotányi juhi podarijo posebej ognjevito aromo.