



Juha iz lubenice s čilijem

🕒 30–35 Min   

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 limone 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 zrnatega 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.

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	Kozice
1 žlica	Olja
0.5	Šopka sveže mete
1 ščepec	♦ Chipotle, dimljene čili paprike
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

