



Aromatična juha iz rdečega zelja

🕒 40–50 Min   

Priprava

- 1 Rdečo zelje narežite na tanke trakove. Čebuli in hruško olupite in narežite na majhne kose. Česen olupite in ga drobno seseklajte.
- 2 V kozici segrejte sezamovo olje ter popražite čebulo in česen. Dodajte rdečo zelje, hruško in cimetovo palčko. Na kratko popražite.
- 3 Dodajte med, zalijte s kisom in prilijte nekaj vode.
- 4 Vmešajte pomarančni sok, sojino omako in mlet ingver ter pustite, da pri srednji temperaturi počasi vre 25 minut.
- 5 Odstranite cimetovo palčko, začinite z morskimi soljo in mletim poprom ter uživajte.

Sestavine

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Rdečega zelja
2	Čebuli
1	Hruška
2	Stroka česna
3 žlice	Sezamovega olja
2 žlici	Hruškovega kisa
1 l	Vode
4 žlice	Pomarančnega soka
4 žlice	Sojine omake
1 cela	♦ Cimet celi
1 žlička	♦ Ingver mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

