

Juha od cikle i mahuna

25–35 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kom.	Luka
200 g	Mahuna
300 g	Cikle, kuhane
100 ml	Kokosovog mlijeka
600 ml	Vode
300 g	Purećeg fileta
100 g	Gorgonzole
1 paketić	Kurkuma s mrkvom, đumbirom i drugim začinima
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar crni zrno
	Suncokretova ulja

Priprema

1. Ogulite luk i narežite ga na krupne komade. Ako upotrebljavate svježe mahune, odrežite im vrhove. Ako upotrebljavate smrznute mahune, odmrznite ih i narežite na komade duljine približno 2 cm. Kuhajte mahune u posudi sa slanom vodom 10 minuta dok ne omekšaju, zatim ih ocijedite i uronite u ledeno hladnu vodu.
2. Zagrijte ulje u posudi, a zatim dodajte luk i pola mahuna te prepržite. Dodajte začinsku mješavinu Kurkuma u posudu i pržite nekoliko sekundi. Odmah deglazirajte posudu octom i ulijte vodu. Ostavite da kuha oko 10 minuta na umjerenoj vatri.
3. Narežite ciklu na krupne komade i dodajte u juhu. Neka se kuha približno 5 minuta, a zatim štapnim mikserom usitnite u glatku gustu juhu. Dodajte kokosovo mlijeko i začinite po želji solju i paprom.
4. Isperite pureći filet hladnom vodom i osušite tapkajući suhim papirnatim ručnikom. Narežite na komadiće veličine 2 x 2 cm. Grubo natrgajte gorgonzolu.
5. Prepržite puretinu i preostale mahune na dvije jušne žlice ulja do zlatnožute boje te posolite.
6. Poslužite juhu u zdjelicama i ukrasite puretinom, mahunama i gorgonzolom.