



# Aromatična juha od crvenog kupusa

🕒 40–50 Min   

## Priprema

- 1 Narežite crveni kupus na tanke trakice. Ogulite luk i krušku i narežite na sitne komadiće. Ogulite i tanko narežite češnjak.
- 2 Zagrijte sezamovo ulje u tavi i popržite luk i češnjak. Dodajte crveni kupus, krušku i koru cimeta. Kratko popržite.
- 3 Dodajte med, deglazirajte tavu octom te ulijte malo vode.
- 4 Umiješajte sok naranče, umak od soje i mljeveni đumbir te pustite da 25 minuta lagano kuha na srednjoj vatri.
- 5 Izvadite cimet, začinite morskou soli i mljevenim paprom i uživajte.

## Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Crveni kupus
2	Luka
1	Kruška
2	Češnja češnjaka
3 jušne žlice	Sezamova ulja
2 jušne žlice	Kruškovog octa
1 l	Vode
4 jušne žlice	Soka naranče
4 jušne žlice	Umaka od soje
1 kom.	♦ Cimet u kori
1 čajne žličice	♦ Đumbir mljeveni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

