



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

