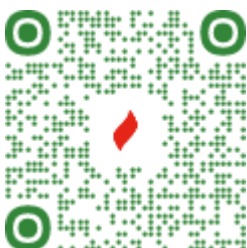




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Meso lubenice
0.5 kom.	Krastavca
100 g	Bijelog kruha
250 g	Prirodnog jogurta
0.5 kom.	Limete
1 kom.	Češnjak češnjaka
-36 kom.	Kozica
1 jušna žlica	Ulja
0.5	Svežanj svježe metvice
1 prstohvat	♦ Chipotle dimljene chili papričice
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba



Juha od lubenice s pahuljicama čilija

⌚ 30–35 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Narežite lubenicu na sitne kockice. Narežite neke komadiće još tanje i ostavite ih sa strane kao prilog juhi (nije obavezno).
- 2 Ogulite pola krastavca, izvadite pulpu i narežite na kockice veličinom jednake kockicama lubenice.
- 3 Sad izmiješajte kockice lubenice i krastavca u blenderu dok ne dobijete glatku smjesu. Umjesto toga možete upotrijebiti i štapni mikser. Kako u juhu ne bi dospjele koštice te kako bi njena struktura bila glatka, preporučujemo vam da juhu procijedite kroz gusto cjedilo.
- 4 Zatim narežite kruh na kockice. Smjesu krastavca i lubenice vratite u blender i dobro izmiješajte s narezanim kruhom, sokom pola limete i jogurtom. Nakon prvog miješanja trebalo bi probati juhu i začiniti je Kotányi Morskom solju.
- 5 Za kozice: Dodajte malo maslinova ulja u jednu čajnu žličicu Kotányi Češnjaka u granulama i dobro promiješajte. Zagrijte mješavinu u tavi. Dodajte kozice i popržite.
- 6 Nabodite kozice na ražnjić i servirajte na rubu zdjelica s juhom. Pomiješajte spremljene komade lubenice s juhom (ako ste ih ranije spremili na stranu), a zatim ukasite sitno nasjeckanom metvicom. Kotányi Chili u pahuljicama na površini juhe dodaje osobitu ljutinu.