



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

0.5 l	Povrtnog temeljca
1 kom	Poriluk
40 g	Riže kratkog zrna
1 kom	Jaje
3 žlice	Svježeg soka od limuna
0.5 kom	Korica limuna
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić mljeveni
1 prstohvat	♦ Papar bijeli zrno
2 prstohvata	♦ Morska sol s chilijem i češnjakom
1 šalica	Svježeg peršina

Juha od riže s limunom

⌚ 30—45 Min 

Priprema

- 1 Za pripremu juhe poriluk najprije operite, a potom ga narežite na sitne kolutove. U loncu zakuhajte povrtni temeljac s rižom.
- 2 Pirjate oko 15 minuta pa dodajte kolutove poriluka. Začinite s prstohvatom Kotányi morske soli s chilijem i češnjakom i prstohvatom muškarnog oraščića. Kuhajte još 10 minuta.
- 3 Postupno dodajte limunov sok.
- 4 Juhu možete skinuti sa štednjaka. Ponovno začinite prstohvatom soli i bijelog papra te poslužite sa svježim nasjeckanim peršinom i koricom limuna.

