



Juha od rotkvica s hrskavim amarantom

🕒 30—40 Min   

Priprema

- 1 U prvom koraku ljubičasti luk nasjeckajte na sitne kockice. Zatim ga popržite na maslacu dok ne postane staklast.
- 2 Rotkvice isperite, nasjeckajte i dodajte u posudu gdje ste prethodno dinstali luk.
- 3 Nakon 5 minuta u posudu dodajte vodu. Vodu začinite začинима i pustite da sve pirja još 10 minuta dok rotkvice ne omekšaju. Nakon što rotkvice omekšaju dodajte mlijeko.
- 4 Amarant izvrstan je hrskavi dodatak. Juhu začinite s malo papra i ukasite s nekoliko kriški rotkvice.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Rotkvica
2 kom	Ljubičasta luka
1 žlica	Maslaca
120 ml	Vode
200 ml	Mlijeka
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
0.5 žlice	♦ Muškatni oraščić mljeveni
4 žlice	Amaranta

