



Kremna kokosova juha s korenjem

⌚ 50—60 Min   

Priprava

- 1 Korenje in pastinak olupite ter narežite. Por narežite na kolobarje, zeleno sesekljajte.
- 2 V loncu segrejte olje in por pražite 2 minuti. Dodajte preostalo zelenjavo in kuhajte še 10 minut.
- 3 Dodajte jušno zelenjavo in začimbno mešanico Curry ter na kratko popražite. Prilijte približno 1 liter vode, posolite in kuhajte 30 minut, da se zelenjava zmehča.
- 4 Juho gladko spasirajte. Dodajte kokosovo mleko in kuhajte še 2 minuti. Po potrebi dodatno začinite in postrezite.

Sestavine 5 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Por
2	Stebli zelene
1	Pastinak
4	Korenčki
2 žlici	Rastlinskega olja
1 žlica	♦ Jušna zelenjava
1 čajna žlička	♦ Curry, začimbna mešanica
180 ml	Kokosovega mleka
	Sol po okusu

