



Mađarska juha od kiselog kupusa s paprikom i slaninom

⌚ 40–50 Min   

Priprema

Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Kiselog kupusa
1	Luk
100 g	Pancete
1 l	Govedeg temeljca
4	Tanke trake slanine
3	Grančice svježeg peršina
2 jušne žlice	♦ Prženi Luk
1 čajne žličice	♦ Kim mljeveni
1 čajna žličica	♦ Paprika slatka delikatesna mljevena
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
Prstohvat	♦ Papar crni zrno

- 1 Ogulite, prepolovite i nasjeckajte luk na kockice. Narežite pancetu na kockice.
- 2 Pancetu narezanu na kockice popržite u suhoj tavi. Dodajte luk i pecite do zlatne boje.
- 3 Maknite posudu s vatre, brzo umiješajte slatku papriku i ulijte govedji temeljac.
- 4 Procijedite kiseli kupus u cjediljci. Kako biste mu smanjili kiselost, kiseli kupus možete kratko isprati vodom. Zatim dodajte kiseli kupus i kim u juhu i pustite neka se lagano kuha 30 minuta.
- 5 Zagrijte pećnicu na 200 °C (356 °F).
- 6 Raširite slaninu po limu za pečenje obloženom papirom za pečenje i pecite 5 minuta na 200 °C (392 °F) u pećnici bez ventilatora kako bi postala hrskava.
- 7 Operite i sitno nasjeckajte peršin. Začinite juhu morskom solju i mljevenim paprom po želji. Ukasite hrskavim lukom i peršinom i uživajte.

