



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Srednja muškatna bundeva
0.5 vrećice	♦ Quick & Easy za Variva
1 kom	Luk
200 g	Crvene leće
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žlica	Maslaca
2 žlice	Vrhnja za kuhanje

Quick & Easy varivo od leće

🕒 25—30 Min ❤️ ❤️ ❤️

Priprema

- 1 Sitno nasjeckajte luk, a muškatnu bundevu ogulite i narežite na kockice.
- 2 Na maslinovom kratko prepržite luk i bundevu. Podlijte s 1 litrom vode ili povrtnog temeljca te dodajte crvenu leću, ½ vrećice Kotányi Quick & Easy mješavine za variva. Kuhajte oko 20 minuta.
- 3 Juhu izblendajte štapnim mikserom ili u blenderom do željene gustoće.
- 4 Na kraju dodajte komadić maslaca ili 2 žlice vrhnja za kuhanje.

SAVJET: Ova mješavina idealna je za sve vrste krem juha i povrtnih variva, a daje posebnu notu i mesnim gulašima i paprikašima.

