Rižota iz mehke pšenice z rdečo peso in ingverjem

25–30 Min

Priprava

1. Čebuli olupite in narežite na drobne koščke. Rdečo peso sesekljajte.
2. V kozici segrejte sezamovo olje in popražite čebulo. Dodajte pšenico in jo na kratko popražite. Nato dodajte rdečo peso in cimet, zalijte s kisom in prilijte zelenjavno jušno osnovo.
3. Vmešajte pomarančni sok in mlet ingver ter pustite, da pri nizki temperaturi počasi vre 15 minut.
4. Odstranite cimetovo palčko. Takoj ko se pšenica zmehča, prilijte kokosovo mleko.
5. Dobro premešajte ter po okusu začinite z morsko soljo in mletim poprom. Naložite na krožnike, potresite s hrenom in uživajte.

Sestavine 2 Porcije

= Kotányi Produkte

2	Čebuli
3 žlice	Sezamovega olja
200 g	Mehke pšenice
200 g	Rdeče pese
150 ml	Kokosovega mleka
1 žlica	Brusničnega kisa
500 ml	Čiste zelenjavne jušne osnove
4 žlice	Pomarančnega soka
1 cel	Nariban hren
1 cela	Cimet celi
1 žlička	Ingver mleti
1 ščepec	Morska sol jodirana
1 ščepec	Poper črni celi