



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 morskó soljo in mletim poprom. Nalozite 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

