Supă aromată de varză roșie

40–50 Min.

Pregătire

1. Taie varza roșie în fâșii subțiri. Decojește ceapa și para și taie-le în bucăți mici. Curăță usturoiul de coajă și taie-l în felii subțiri.
2. Încinge uleiul de susan într-o tigaie și prăjește ceapa și usturoiul. Adaugă varză roșie, para și batonul de scorțișoară. Prăjește pentru scurt timp.
3. Adaugă miere, folosește oțet pentru deglasa tigaia și toarnă puțină apă.
4. Adaugă sucul de portocală, sosul de soia și ghimbirul măcinat și lasă-le să fiarbă încet la foc mediu 25 de minute.
5. Scoate batonul de scorțișoară, asezonează cu sare de mare și piper măcinat și savurează.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

300 g	Varză roșie
2	Ceapă
1	Pară
2	Căței de usturoi
3 lingură	Ulei de susan
2 lingură	Oțet de pere
1 l	Apă
4 lingură	Suc de portocală
4 lingură	Sos de soia
1 bucată	Scorțișoară baton
1 linguriță	Ghimbir măcinat
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe