



PRAZNIČNA JUHA IZ RDEČE PESE S SUHIMI FIGAMI IN LEŠNIKI

ČAS PRIPRAVE: 20 MINUT – ČAS KUHANJA: 25 MINUT

SESTAVINE

- 15 g čebule
- 5 g ingverja
- 200 g rdeče pese
- 40 g jabolk
- 25 g pomaranč
- 5 g lešnikov
- 10 g suhih fig
- 20 g parmezana
- 50 g naravnega sojinega napitka
- 5 ml olivnega olja
- 80 ml zelenjavne zakuhe
- 5 g kisle smetane (z 10 % maščobe)
- steblo svežega peteršilja
- ščepec začimb za ingverjevo pecivo
- ščepec rjavega sladkorja
- ščepec soli
- ščepec črnega popra
- lovorov list

NAČIN PRIPRAVE

1. Olupite in na majhne koščke narežite čebulo in ingver.
2. Operite in olupite rdečo peso in jabolka ter jih narežite na kocke.
3. Na srednji temperaturi segrejte olje v veliki iCook ponvi, dodajte čebulo in ingver ter ju pražite 1–2 minuti, dokler ne posteklenita.
4. Dodajte rdečo peso in jabolka ter pražite še 2–3 minute.
5. Prelijte z zelenjavno zakuho in dodajte začimbe, sladkor in lovorov list. Juho pokrijte in pustite rahlo vreti pri nizki temperaturi približno 20 minut.
6. Medtem pripravite posip. Pomarančno lupino fino naribajte in iz pomaranče iztisnite sok. Grobo sesekljajte lešnike in jih popražite v mali iCook ponvi, da zadišijo. Sesekljajte fige in peteršilj. Naribajte parmezan in ga zmešajte s peteršiljem, figami in lešniki.
7. Iz ponve vzemite lovor, dodajte sojin napitek in juho pretlačite, tako da dobi kremasto strukturo. Pred serviranjem začinite s soljo, poprom in pomarančnim sokom.

Serviranje: Juho z zajemalko prelijte v skledice in okrasite s posipom.