



SVEČANA JUHA OD CIKLE SA SUHIM SMOKVAMA I LJEŠNJACIMA

VRIJEME PRIPREME: 20 MINUTA – VRIJEME ZA KUHANJE: 25 MINUTA

SASTOJCI:

- 15 grama luka
 - 5 g đumbira
 - 200 g cikle
 - 40 g jabuka
 - 25 g naranči
 - 5 g lješnjaka
 - 10 g suhих smokava
 - 20 g parmezana
 - 50 g prirodnog soka od soje
 - 5 ml maslinovog ulja
 - 80 ml bistre juhe od povrća
 - 5 g kiselog vrhnja
- (10% masti)
 - stabljika svježeg peršina
 - prstohvat začina od đumbira
 - prstohvat smeđeg šećera
 - prstohvat soli
 - prstohvat crnog papra
 - list lovora

PRIPREMA

1. Oljuštite i sitno narežite luk i đumbir.
2. i ogulite cikle i jabuke, a zatim ih narežite na kockice.
3. Zagrijte ulje u velikoj iCook tavi na srednjoj temperaturi, dodajte luk i đumbir i pržite 1-2 minuta, dok ne postanu prozirni.
4. Dodajte ciklu i jabuke i ostavite da se pirja još 2-3 minute.
5. Prelijte bistrom juhom od povrća i dodajte začine, šećer i lovorov list. Poklopite juhu i pustite da se kuha na laganoj vatri oko 20 minuta.
6. U međuvremenu pripremite preljev. Fino naribajte narančinu koru, a zatim iscijedite sok. Grubo isjeckajte lješnjake i, koristeći iCook manju tavu za pirjanje s poklopcem, zapržite ih dok ne zamirišu. Nasjeckajte smokve i peršin. Naribajte parmezan i pomiješajte ga s peršinom, smokvama i lješnjacima.
7. Uklonite lovorov list iz tave, dodajte sok od soje i izmiksajte juhu dok ne postane kremasta. Konačno, dodajte sol, papar i sok od naranče prije posluživanja.

Posluživanje: Poslužite juhu u tanjuru i prelijte s preljevom.