

Гречневые клецки с укропным соусом и капустой карри

70—90 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для гречневых клецок

250 мл	Гречка
500 мл	Овощной бульон
1 ст. л.	Масло
4 шт.	Яичные желтки
3 ст. л.	Гречневая мука
2 ч. л.	Соль
2 ч. л.	Петрушка измельченная
1 ч. л.	Укроп измельченный

Для укропного соуса

100 г	Масло
2 ст. л.	Мука
250 мл	Овощной бульон
200 г	Сметана
1 ст. л.	Уксус
4 ст. л.	Укроп измельченный
1 щепотка	Соль морская

Для капусты карри

300 г	Капуста
2 ст. л.	Растительное масло
3 ст. л.	Вода
1 ч. л.	Приправа Карри
1 щепотка	Соль морская

Способ приготовления

1. Добавьте масло в овощной бульон и доведите до кипения. Добавьте гречку и готовьте несколько минут. Затем уменьшите огонь и накройте крышкой.
2. Смешайте остывшуюся гречку с яичным желтком, травами Kotanyi и гречневой мукой, посолите. Разогрейте духовку до 190 °C.
3. Сформируйте круглые клецки из смеси и положите их на противень, застеленный бумагой для запекания. Запекайте в разогретой духовке в течение 15 минут.
4. Для приготовления соуса растопите масло на сковороде, добавьте муку и мешайте так, чтобы не осталось комочков.
5. Добавьте в суп и проварите. Добавьте укроп и уксус. Посолите. Перед подачей на стол перемешайте.
6. Нарежьте капусту полосками, поджарьте на сковороде с маслом, часто помешивая.
7. Следующим шагом посолите капусту, дегласируйте водой и потушите.
8. В конце добавьте карри Kotanyi, хорошо помешайте и наслаждайтесь.