



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

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

Для капусты карри

300 г Капуста

2 ст. л. Растительное масло

3 ст. л. Вода

Гречневые клецки с укропным соусом и капустой карри

Ō 70—90 Мин. ♀♀♀

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 минцт.
- 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.



