



Вегетариански кюфтенца от елда с грахово пюре

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Елда
80 g	Листа от спанак
100 g	Извара
100 g	Сусам
1 бр.	Сварено яйце
50 g	Бяло сирене
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 бр.	♦ Дафинови листа, цели
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 бр.	Яйце
5 с.л.	Слънчогледово олио

За пюре

400 g	Замразен грах
2 с.л.	Масло
	♦ Люто чили
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- Оставете 250 ml посолена вода да заври с дафиновия лист. Измийте елдата докато чакате.
- Гответе елдата във врящата вода около 15-20 минути. След това похлупете тенджерата с капак и оставете да се накисне.
- Измийте спаначените листа, подсушете ги и нарежете ситно. Наронете сиренето и отцедете елдата. Нарежете свареното яйце на малки парченца.
- Разбъркайте елдата с изварата, сиренето, спанака и свареното яйце. Овкувете със сол, пипер и чесън на гранули. Добавете разбитото сурово яйце, разбъркайте отново и оформете кюфтенца. Оваляйте ги в сусам.
- Опържете кюфтенцата на тиган от двете страни и оставете върху кухненска хартия да поеме мазнината.
- Пригответе пюре като сварите граха до омекване в подсолена вода.
- Загрейте маслото на тиган и го разбърквайте докато покафенее (внимавайте да не прегори). Полейте отцедения грах с маслото и пасирайте. Добавете малко прясно мляко, ако пюре то стане прекалено гъсто. Овкувете със сол, пипер и люто чили ако желаете.

