



Găluște de hrișcă pe sos de mărar cu varză și curry

🕒 70—90 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

Ingrediente 4 Porții

🔴 = Kotányi Produkte

Pentru găluștele de hrișcă:

250 ml	Hrișcă
500 ml	Supă de legume
1 lingură	Unt
4 buc	Gălbenușuri de ou
3 lingură	Făină de hrișcă
2 lingurițe	Sare
2 lingurițe	🔴 Pătrunjel mărunțit
1 linguriță	🔴 Mărar tocat

Pentru sosul de mărar:

100 g	Unt
2 linguri	Făină
250 ml	Supă de legume
200 g	Smântână
1 lingură	Vinegar
4 linguri	🔴 Mărar tocat
1 vârf	🔴 Sare de mare iodată

Pentru varza curry:

300 g	Varza albă
2 lingură	Ulei vegetal
3 lingură	Apă
1 linguriță	🔴 Curry
1 vârf	🔴 Sare de mare iodată

- 1 Se pune supa de legume cu untul la fiert. Se amestecă hrișca și se fierbe câteva minute. Apoi reduceți focul, acoperiți cu un capac și lăsați să se odihnească.
- 2 Amestecați hrișca răcită cu gălbenușul de ou, verdețurile Kotányi, făina de hrișcă și asezonați cu sare. Preîncălziți cuptorul la 190°C.
- 3 Formați din amestec găluște de mărimea unei mingi de golf și puneți-le pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Coacem în cuptorul preîncălzit la 190°C timp de 15 minute.
- 4 Pentru sos, se topește untul într-o cratiță, se adaugă făina și se amestecă până se eliberează de cocloașe.
- 5 Se toarnă supa și se lasă să se gătească. Adăugați mărarul Kotányi și oțetul. Asezonați cu sare. Se amestecă smântâna înainte de servire.
- 6 Taiati varza fideluță, prăjiti ușor într-o tigaie cu ulei, amestecand des.
- 7 În pasul următor, se adaugă sare, se deglazează cu apă și se călește scurt.
- 8 La final adăugați Kotányi Curry, amestecați bine și savurați.

