# Galuște de mei cu piure de morcovi și vanilie

50—60 Min.

## Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru piure:

| | |
|---|---|
| 1 kg | Morcovi |
| 2 buc | Ceapă Eșalota |
| 150 ml | Smântână lichida |
| 250 ml | Supă de legume |
| 1 vârf | Sare de mare iodată |
| 1 vârf | Piper mozaic boabe |
| 1 buc | Baton vanilie de Bourbon întreg |
| | Ulei de floarea soarelui |

Pentru găluște:

| | |
|---|---|
| 250 g | Mei |
| 500 ml | Supă de legume |
| 60 g | Caşcaval ras |
| 0.5 linguriță | Curcuma măcinată |
| 1 cană | Pătrunjel proaspăt |
| 1 buc | Lămâie |

## Pregătire

1. Mai întâi se prepară piureul de morcov cu vanilie. Curățați și tocați mărunt morcovii și șalota. Apoi se încălzește uleiul într-o cratiță și se călesc legumele în ea până devin translucide.
2. Adăugați pulpa de vanilie si păstaia, supa și smântana, amestecați totul bine și fierbeți până când bucățile de morcov sunt moi.
3. Scoateți păstaia de vanilie și faceți piure cu un blender. Asezonați cu sare și piper.
4. Pentru găluștele de mei, clătiți scurt meiul și aduceți la fiert cu 500 ml supă și turmeric. Se lasă să fiarbă 20-30 de minute.
5. Se condimentează cu sare și piper și se lasă să se răcească. Se adauga apoi branza rasa si se amesteca bine. Formați găluștele cu mâinile și prăjiți într-o tigaie cu suficient ulei încins până devin crocante. Serviți pe piure cu pătrunjel proaspăt, un strop de lămâie și o salată crocantă.