

Galuște de mei cu piure de morcovi și vanilie

50—60 Min.

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.

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