



Galuşte 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 mărunț morcovii și șalota. Apoi se încălzește uleiul într-o cratiță și se călesc legumele în ea până devin translucide.
- 2 Adăugați pulpa de vanilie și păstaia, supă și smântâna, 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 adaugă apoi branza rasă și se amestecă 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	Cașcaval ras
0.5 linguriță	♦ Curcuma măcinată
1 cană	Pătrunjel proaspăt
1 buc	Lămâie

