



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A fasírhoz

100 g	Bio hajdina
80 g	Spenótlevél vagy bébispénót
100 g	Túró
100 g	Szezámag
1 db	Tojás
1 db	Főtt tojás
50 g	Feta
5 evőkanál	Napraforgóolaj
	♦ Tarkabors, egész
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Babérlevél, egész
1 teáskanál	♦ Fokhagyma granulátum

A borsópüréhez

0.4 kg	Fagyasztott borsó
2 evőkanál	Vaj
	♦ Tarkabors, egész
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Chili tengeri sóval

Hajdinafasírt és borsópüré

⌚ 35—45 Perc

Elkészítés

- 1 Elsőként forraljunk fel 250 ml vizet egy csipet sóval és a babérlevéllel. A hajdinát alaposan mossuk meg.
- 2 Adjuk a forrásban lévő vízhez a hajdinát és főzzük kb. 15-20 percig. Ezután fedjük le és hagyjuk ázni. A spenótleveleket alaposan mossuk meg, töröljük szárazra és vágjuk finomra.
- 3 Finoman morzsoljuk össze a fetát. Keverjük össze a hajdinát, a túrót, a fetát, a spenótot és az apróra vágott főtt tojást egy tálban. Ízesítsük sóval, borssal, fokhagymagranulátummal és jól keverjük össze. Kézzel formázzunk belőle kis pogácsákat és forgassuk szezámagba.
- 4 Forró olajban süssük meg és papírtörletre csepegtessük le.
- 5 Kínáljunk hozzá borsópürét. Ehhez egy lábasban forraljunk vizet és főzzük puhára a borsót.
- 6 Közben egy lábasban hevítsük barnára a vajat. Ne felejtsük el rendszeresen megkeverni. Egy turmixgépben turmixoljuk össze a leszűrt borsót a vajjal. Ha sűrűnek találjuk adjunk hozzá tejet. Végül ízesítsük sóval, borssal és chilivel.

