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 szezámmagba.
4. Forró olajban süssük meg és papírtörlőn 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.

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

A fasírthoz

100 g	Bio hajdina
80 g	Spenótlevél vagy bébispenót
100 g	Túró
100 g	Szezámmag
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