

Kluski Gryczane z sosem koperkowym i z kapustą curry

70—90 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na Kluski Gryczane

250 ml	Gryka
500 ml	Wywar warzywny, klarowny
1 łyżka	Masło
4 sztuki	Żółtka
3 łyżki	Mąka gryczana
2 łyżeczki	Sól
2 łyżeczki	Pietruszka zielona cięta
1 łyżeczka	Koper cięty

Do Sosu Koperkowego

100 g	Masło
2 łyżki	Mąka, gładka
250 ml	Wywar warzywny, klarowny
200 g	Kwaśna śmietana
1 łyżka	Ocet winny
4 łyżki	Koper cięty
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Do Kapusty Curry

300 g	Kapusta, biała
2 łyżki	Olej roślinny
3 łyżki	Woda
1 łyżeczka	Przyprawa Curry
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. Doprowadź bulion warzywny z masłem do wrzenia. Wymieszaj z kaszą gryczaną i gotuj przez kilka minut. Następnie zmniejsz ogień, przykryj pokrywką i odstaw do spęcznienia kaszy.
2. Schłodzoną kaszę gryczaną wymieszaj z żółtkiem, ziołami Kotányi oraz mąką gryczaną i dopraw solą. Rozgrzej piekarnik do 190 °C.
3. Z masy uformuj kluski wielkości piłeczki golfowej i ułoż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w nagrzanym piekarniku do 190°C przez 15 minut.
4. Na sos rozpuść masło w rondelku, dodaj mąkę i mieszaj, aż nie będzie grudek.
5. Wlej wywar i zagotuj całość. Dodaj koperek Kotányi i ocet, dopraw solą. Przed podaniem wymieszaj ze śmietaną.
6. Kapustę pokrój w paski, lekko podsmaż na patelni na oleju, często mieszając.
7. W kolejnym kroku posól, zalej wodą i krótko podsmaż.
8. Na koniec dodaj Przyprawę Curry Kotányi, dobrze wymieszaj i ciesz się smakiem.