



Kuglice od brokule i parmezana

🕒 30–40 Min   

Priprema

- 1 Za pripremu kuglica: Upotrijebite lim za muffine koji ćete namastiti maslinovim uljem. Dok pripremate sastojke, zagrijte pećnicu na 200 °C (392 °F).
- 2 Operite brokulu, uklonite stabljiku te ostatak narežite na sitne, tanke komade. Potom nasjeckajte što je sitnije moguće jer će tako kuglice dobiti glatku strukturu.
- 3 Sitno naribajte parmezan i zdrobite češnjak. U zdjeli dobro promiješajte sitno nasjeckanu brokulu s bademima, ribanim parmezanom i zdrobljenim češnjakom. Umiješajte i jaje u ostale sastojke.
- 4 Začinite mješavinu jednom jušnom žlicom Kotányi začinskog bilja na dalmatinski, prstohvatom Kotányi Himalajske soli i paprom. Ponovno dobro izmiješajte.
- 5 Sad oblikujte smjesu u manje kuglice. Preporučujemo vam da ih čvrsto stisnete kako bi zadržale oblik.
- 6 Stavite kuglice na lim za pečenje muffina i pecite 20 minuta.

Sastojci 1 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Brokule
1 kom.	Jaje
35 g	Badema, mljevenih
2 kom.	Češnja češnjaka
1 šalica	Maslinovog ulja
30 g	Parmezana
1 jušna žlica	♦ Začinsko bilje na dalmatinski
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu

