

Kulki jaglane na pierzynce z marchewki i wanilii

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Na krem

1 kg	Marchew
2 szt	Cebula szalotka
150 ml	Śmietana kremówka
250 ml	Wywar warzywny
1 szt	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 szt	Wanilia Bourbon laska
	Olej słonecznikowy

Na kulki

250 g	Kasza jaglana
500 ml	Wywar warzywny
60 g	Starty ser
0.5 łyżeczki	Kurkuma mielona
1 filiżanka	Świeża pietruszka
1 szt	Cytryna

Przygotowanie

1. Do przygotowania kremu potrzebujesz drobno posiekać marchewkę i szalotkę. Następnie rozgrzej olej w rondlu i smaż na nim warzywa, aż będą przezroczyste.
2. Dodaj miąższ i laskę wanilii, dolej wywar i śmietanę, wszystko dobrze wymieszaj i gotuj, aż kawałki marchewki będą miękkie.
3. Wyjmij laskę wanilii i zmiksuj całość blenderem. Dopraw solą i pieprzem.
4. Do przygotowania kulek jaglanych, krótko przepłucz kaszę jaglaną i następnie zagotuj z 500 ml wywaru i kurkumą. Niech się gotuje przez 20-30 minut.
5. Dopraw solą i pieprzem i pozostaw do ostygnięcia. Następnie dodaj starty ser i dobrze wymieszaj. Formuj małe kulki rękami i smaż na patelni z odpowiednią ilością gorącego oleju, aż będą chrupiące.
6. Kulki podawaj na puree ze świeżą pietruszką, sokiem z cytryny i chrupiącą sałatką.