

Kulki ryżowo dyniowe z gorgonzolą

70—85 Min

Przygotowanie

1. Aby przygotować risotto, najpierw obierz dynię, wydrąż ją i pokrój w drobną kostkę. Cebulę również drobno posiekaj. Teraz włóż masło na patelnię i pozwól mu się roztopić. Dodaj dynię i polej winem. Dopraw szczyptą pieprzu, ziół i papryki w proszku, a następnie gotuj na parze.
2. Roztop masło w rondelku i podsmaż w nim posiekaną cebulę. Teraz dodaj ryż do risotto i podsmaż. Zdeglasuj pozostałym białym winem i zredukuj. Następnie dodaj bulion z kurczaka w kilku porcjach. Gotuj risotto przez około 20 minut i regularnie mieszaj.
3. Dodaj parmezan, gdy tylko ryż będzie al dente. Pozwól risottu ostygnąć. Tymczasem gorgonzolę pokrój w kostkę wielkości kęsa około 2x2 cm.
4. Teraz można uformować kulki. Podziel miksturę risotto na równe porcje. Każdą porcję spłaszcz w dłoni, a pośrodku umieść kawałek gorgonzoli i uformuj kulki.
5. Teraz włóż kulki do zamrażarki na 2 godziny, tak aby później zachowały swój kształt.
6. Teraz przygotuj 3 miski. Napełnij jedną mąką, drugą bułką tartą, a ostatnią roztrzepanymi jajkami i mlekiem.
7. Obtocz kulki najpierw w mące, następnie przeciągnij je przez mieszankę jajeczno-mleczną i na koniec obtocz w bułce tartej. Etap mieszania mleka z jajkiem i bułki tartej można powtórzyć dwukrotnie.
8. Rozgrzej olej w garnku o wysokości co najmniej 10 cm. Rozgrzej piekarnik do 100°. Następnie podsmażyć kulki na oleju na złoty kolor i odsącz na kawałku papieru kuchennego.
9. Trzymaj kulki w cieple w piekarniku, aż wszystkie kulki się upieką.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na risotto

1 szt	Cebula
500 g	Dynia
10 g	Masło
300 g	Ryż na risotto
90 ml	Białe wino
1 litr	Bulion z kurczaka
60 g	Parmezan (tarty)
1 opak	Papryka Słodka mielona
1 opak	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 opak	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
150 g	Gorgonzola

Na panierkę

2 szt	Jajka organiczne
25 ml	Mleko
100 g	Mąka pszenna
150 g	Bułka tarta
1 butelka	Roślinny olej do smażenia