



Кюфтенца от просо и куркума върху рагу от моркови

⌚ 50—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Моркови
2 бр.	Лук шалот
150 ml	Готварска сметана
250 ml	Зеленчуков бульон
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
	Слънчогледово олио

За кюфтенцата

250 g	Просо
500 ml	Зеленчуков бульон
60 g	Настързан кашкавал
½ ч.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.ч.	Магданоз за поръсване
1 бр.	Лимон

- 1 Обелете и нарежете моркова и лука шалот на ситно. Загрейте слънчогледово олио на тиган и сотирайте зеленчуците.
- 2 Разделете ваниловата шушулка на половина по дължината и отстранете семенцата с върха на ножа. Добавете ги заедно с шушулката към тигана. Изсипете бульона и сметаната, разбъркайте и гответе, докато омекнат морковите.
- 3 Махнете ваниловата шушулка и пасирайте рагуто. Овкусете със сол и пипер.
- 4 Пригответе кюфтенцата като изплакнете просото и го сварите в 500 ml зеленчуков бульон, овкусен с куркума. Оставете да къкри 20-30 минути. Овкусете със сол и пипер и оставете да се охлади.
- 5 Разбъркайте просото с настързания кашкавал и оформете топчета. Запечете ги на тиган в малко мазнина, докато получат хрупкава коричка.
- 6 Наредете кюфтенцата от просо върху морковеното рагу и поръсете със ситно нарязан пресен магданоз. Изстискайте малко лимонов сок отгоре и поднесете.

