



Okruglice od heljde na umaku od kopra s curry kupusom

🕒 70—90 Min 🍷 🍷 🍷

Priprema

Sastojci 4 Porcije

🔹 = Kotányi Produkte

Za okruglice od heljde

250 ml	Heljda
500 ml	Temeljac od povrća, bistar
1 žlica	Maslac
4 kom	Žumanjci
3 žlica	Heljdino brašno
2 žličica	Sol
2 žličica	🔹 Peršin usitnjeni
1 žličica	🔹 Kopar usitnjeni

Za umak od kopra

100 g	Maslac
2 žlica	Brašno, glatko
250 ml	Temeljac od povrća, bistar
200 g	Kiselo vrhnje
1 žlica	Ocat
4 žlica	🔹 Kopar usitnjeni
1 prstohvat	🔹 Morska sol gruba

Za curry kupus

300 g	Kupus, bijeli
2 žlica	Biljno ulje
3 žlica	Voda
1 žličica	🔹 Curry
1 prstohvat	🔹 Morska sol gruba

- 1 Zakuhajte povrtni temeljac s maslacem. Umiješajte heljdu i kuhajte nekoliko minuta. Zatim smanjite vatru, pokrijte poklopcem i ostavite da odstoji.
- 2 Ohlađenu heljdu pomiješajte sa žumanjkom, Kotányi začinskim biljem i heljdinim brašnom te posolite. Zagrijte pećnicu na 190 °C.
- 3 Od smjese oblikujte okruglice veličine golf loptice i stavite u pleh obložen papirom za pečenje. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 190 °C 15 minuta.
- 4 Za umak rastopite maslac u loncu, dodajte brašno i miješajte dok nema više grudica.
- 5 Ulijte juhu i pustite da se kuha. Dodajte Kotányi kopar i ocat. Posolite. Prije posluživanja umiješajte kiselo vrhnje.
- 6 Kupus narežite na trakice, lagano prepecite u tavi na ulju, često miješajući.
- 7 U sljedećem koraku posolite, deglazirajte vodom i kratko propirajte.
- 8 Na kraju dodajte Kotányi Curry, dobro promiješajte i uživajte.

