



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za kremu:

1 kg	Mrkve
2 kom	Ljutike
150 ml	Vrhinja za šlag
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
	Suncokretovo ulje

Za okruglice:

250 g	Zlatnog prosa
500 ml	Povrtnog temeljca
60 g	Naribanog sira
0.5 žličice	♦ Kurkuma mljevena
1 šalica	Svježeg peršina
1 kom	Limun

Okruglice od prosa na ragu od mrkve i vanilije

⌚ 50—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Prvo pripremite ragu od mrkve i vanilije. Ogulite i sitno nasjeckajte mrkvu i ljutiku. Zatim u loncu zagrijte ulje i na njemu pirjajte povrće dok ne postane prozirno.
- 2 Dodajte pulpu vanilije i cijelu mahunu. Dodajte temeljac i vrhnje za šlag, sve dobro promiješajte i kuhajte dok komadići mrkve ne omekšaju.
- 3 Izvadite mahunu vanilije i izmiksajte u pire. Posolite i popaprite.
- 4 Za okruglice od prosa, proso kratko operite i prokuhajte s 500 ml temeljca i kurkumom. Pustite da lagano kuha 20-30 minuta.
- 5 Posolite i popaprite te ostavite da se ohladi. Zatim dodajte naribani sir i dobro promiješajte. Rukama oblikujte male kuglice i pržite u tavi na dovoljno zagrijanog ulja dok ne postanu hrskave.
- 6 Kuglice poslužite na pireu sa svježim peršinom, cijedenim sokom limuna i hrskavom salatnom.

