

Okruglice od prosa na ragu od mrkve i vanilije

50—60 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

Za kremu:

1 kg	Mrkve
2 kom	Ljutike
150 ml	Vrhnja 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

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, cijeđenim sokom limuna i hrskavom salatom.