

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

100 g	Ekologiczna kasza gryczana
80 g	Młody szpinak
100 g	Twaróg biały
100 g	Nasiona sezamu
1 szt	Ugotowane jajo kurze
50 g	Ser feta
1 szt	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 szt	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	Liść laurowy
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
5 łyżek	Olej słonecznikowy
0.4 kg	Zielony groszek (mrożony)
2 łyżki	Masło
1 szt	Chili mieszanka przypraw

Paszteciki gryczane z puree z groszku

35—45 Min

Przygotowanie

1. Zagotuj w rondlu 250 ml wody wraz ze szczyptą soli morskiej i liściem laurowym Kotányi. Umyj dokładnie kaszę gryczaną.
2. Następnie dodaj kaszę gryczaną i gotuj przez około 15-20 minut, przykryj garnek. Liście szpinaku dokładnie umyj, osusz i drobno posiekaj.
3. Drobno pokrusz fetę. Teraz wymieszaj w misce kaszę gryczaną, twaróg, fetę, szpinak i posiekane jajko. Dobrze wymieszaj z solą, pieprzem, czosnkiem i surowym jajkiem. Następnie rękami uformuj małe placki i obtocz je w sezamie.
4. Smaż na patelni z rozgrzanym olejem, a następnie odsącz na kawałku ręcznika kuchennego.
5. Puree z grochu dobrze komponuje się z pasztecikami. W przypadku puree z groszku w rondelku zagotuj słoną wodę, groszek ugotuj do miękkości.
6. W międzyczasie podgrzej masło w garnku, aż się zarumieni. Nie zapomnij regularnie mieszać. Weź blender i wymieszaj odcedzony groszek i brązowe masło. Dodaj trochę mleka, jeśli puree jest zbyt gęste. Na koniec dopraw solą, pieprzem i chili.