



Puranje mesne kroglice z bučko

🕒 70–90 Min   

Priprava

- 1 Bučko naribajte in jo prestavite v skledo. Dodajte puranje meso, mešanico Crispy Poh in zelišča, nato prilijete 80 ml vode. Dobro premešajte in za 15 minut postavite v hladilnik.
- 2 Iz zmesi oblikujte mesne kroglice v velikosti žogice za golf, približno 40 g vsaka.
- 3 Za pripravo v ponvi ali na žaru segrejte malo olja in polovico mesnih kroglic pecite približno 10 minut, medtem jih občasno obračajte. Za peko v pečici pečico segrejte na 200 °C z ventilatorskim načinom. Kroglice razporedite na pekač, obložen s papirjem za peko, in jih pecite 8 minut.
- 4 V loncu zavrite osoljeno vodo. Biserni kuskus skuhajte po navodilih na embalaži. Odcedite ga, sperite s hladno vodo in pustite, da se ohladi.
- 5 Kumaro in feta sir narežite na kocke. Češnjeve paradižnike in olive prerežite na polovice. Šalotko narežite na tanke polmesece. V manjši skledi zmešajte oljčno olje, med, mešanico italijanskih zelišč, sol, limonino lupinico in limonin sok.
- 6 V veliki skledi zmešajte kuskus, kumaro, paradižnike, olive, šalotko in feta sir. Prelijte s prelivom in dobro premešajte.
- 7 Solato postrezite skupaj z mesnimi kroglicami in humusom.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Mesne kroglice

500 g	Mletega puranjega mesa
1	1 manjša bučka (približno 150 g)
1 vrečka	♦ HRUSTLJAVI PIŠČANEC ČESEN
1 čajna žlička	♦ Peteršilj zdrobljeni
1 čajna žlička	♦ Origano zdrobljeni

Solata s perlastim kuskusom

200 g	Perlastih kuskusov
1	Kumara
250 g	Češnjevih paradižnikov
150 g	Feta sira
80 g	Oliv
1	Šalotka
50 ml	Oljčnega olja
1 čajna žlička	Medu
0.25 čajne žličke	♦ Sol zeliščna jedilna
	Lupinica in sok polovice limone
100 g	Humusa za serviranje

