

Pureće okruglice s tikvicom

70—90 Min

Priprema

1. Tikvicu naribajte pa je prebacite u zdjelu. Dodajte puretinu, Crispy Poh i začine te ulijte 80 ml vode. Sve dobro promiješajte i stavite u hladnjak na 15 minuta.
2. Izvadite smjesu i oblikujte kuglice veličine loptice za golf, oko 40 g svaka.
3. Ako ih pečete na tavi ili grillu, zagrijte tavu, dodajte malo ulja i polovicu kuglica te pecite oko 10 minuta uz povremeno okretanje. Ako ih pripremate u pećnici, zagrijte pećnicu na 200 °C s uključenim ventilatorom. Okruglice rasporedite na lim obložen papirom za pečenje i pecite 8 minuta.
4. Zakuhajte lonac vode, dodajte sol i kus-kus te ga skuhajte prema uputama na pakiranju. Ocijedite ga, isperite hladnom vodom i ostavite da se ohladi.
5. Krastavac i fetu narežite na komadiće, rajčice i masline prepolovite, a ljutiku narežite na tanke polumjesece. U zdjelici pomiješajte ulje, med, Začinsko bilje na talijanski, sol te koricu i sok limuna.
6. U zdjelu dodajte kus-kus, krastavac, rajčice, masline, ljutiku i fetu pa prelijte dresingom i promiješajte.
7. Poslužite salatu uz okruglice i humus.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

Za okruglice:

500 g	Mljevene puretine
1	Manja tikvica (oko 150 g)
1 vrećica	Crispy POH - Češnjak
1 žličica	Peršin usitnjeni
1 žličica	Origano usitnjeni

Za kus-kus salatu

200 g	Kus-kusa
1	Salatni krastavac
250 g	Cherry rajčica
150 g	Feta sira
80 g	Maslina
1	Ljutika
50 ml	Maslinovog ulja
1 žličica	Meda
1 žličica	Začinsko bilje na talijanski
1 prstohvat	Morska sol
	Korica i sok ½ limuna
100 g	Hummusa, za serviranje