



Веган Köttbullar кюфтенца в сметанов сос и картофи

⌚ 40–60 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кюфтенцата

300 g	Веган кайма, соева
1 бр.	Лук
4 с.л.	Слънчогледово олио
100 g	Галета
2 ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
1 ч.л.	♦ Бахар на зърна
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно

За соса

4 с.л.	Пшенично брашно
400 ml	Зеленчуков бульон
200 ml	Сметана за готвене
3 с.л.	Соев сос
Щипка	♦ Бахар на зърна
	♦ Сол от Средиземно море
	♦ Пипер меланж на зърна

За картофите

1 kg	Малки картофи
50 g	Пречистено масло
1 ч.ч.	Пресен магданоз
1 ч.л.	♦ Сол от Средиземно море

- 1 Накиснете соевата кайма – залейте я с гореща вода и оставете да набъбне около 10 минути. След това отцедете водата и изстискайте каймата допълнително.
- 2 Нарежете лука на ситно и сотирайте на тиган в 1 с.л. олио на нисък огън. След това махнете от котлона и оставете да се охлади. Разбъркайте лука със соевата кайма, галетата, сол, индийско орехче и млян бахар.
- 3 Оформете кюфтенцата и ги приберете в хладилника за 10 минути.
- 4 През това време пригответе картофите на пара. След това ги обелете и нарежете на по-малки парчета.
- 5 Измийте магданоза, махнете дебелия дръжък и нарежете на ситно. Загрейте маслото на тиган и запечатайте картофите за кратко, а след това посолете. Добавете магданоза, разбъркайте и махнете картофите от тигана.
- 6 Изсипете останалото олио в тигана и опържете кюфтенцата за около 10-12 минути. Махнете от тигана и дръжте на топло.
- 7 Пригответе соса като разбъркайте брашното със сметаната. Изсипете сместа в тигана от кюфтенцата – без да го почиствате. Позволете да се редуцира около 2 минути, разбърквайки постоянно и деглазирайте с бульона след това. Овкусете със сол, пипер меланж, млян бахар и соев сос. Оставете сместа да кипне отново и оставете да се редуцира на умерен огън – около 4 минути.
- 8 Сервирайте кюфтенцата със соса, картофите и червени боровинки!

