

Co na obiad: Kulki z ciecierzycy wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kulki z ciecierzycy:

ciecierzyca	170 g
olej sezamowy	50 ml
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	½ łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	2 łyżeczki
cebula	1 szt.
sok z 1/4 cytryny	
świeża kolendra	
jajko	1 szt.
sezam	120 g

Sos czosnkowy:

czosnek	4 ząbki
cebula	1 szt.
olej	
imbir świeży	2 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1 łyżeczka

mleko	100 ml
śmietanka 30%	200 ml
szparagi zielone	8 szt. (zblanszowane)
szpinak	150 g
Dodatki:	
cytryna	łódeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypujemy ciepłą ugotowaną ciecierzycę, dodajemy olej sezamowy, proszek do pieczenia, sól, pieprz, chili, czosnek suszony, cebulę, sok z cytryny oraz świeżą kolendrę i całość dokładnie miksujemy na jednolitą masę.

Następnie z masy formujemy kuleczki wielkości piłeczki ping pongowej.

Gotowe kuleczki panierujemy w jajku oraz sezamie i odstawiamy.

Na patelni podsmażamy czosnek wraz z cebulą i imbirem przez minutę, po czym całość zalewamy mlekiem oraz śmietanką, doprawiamy solą, pieprzem oraz gałką muszkatową i redukujemy sos o połowę.

Kiedy sos się redukuje, kulki sezamowe smażymy na głębokim tłuszczu rozgrzanym do 180 stopni, przez ok. 2-3 minuty, lub aż będą złociste.

Do zredukowanego sosu dodajemy szparagi oraz szpinak i gotujemy jeszcze 2 minuty.

Gotowy sos wykładamy na talerz wraz ze szparagami oraz szpinakiem, następnie układamy kuleczki sezamowe oraz łódeczkę z cytryny.

Smacznego!