

kuleczki marchewkowo-pieczarkowe



AO_12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	200 g
pieczarki	250 g
cebula	1
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
soczewica	350 g
pieczywo pszenne	4 kromki
jajko	2
parmezan starty	30 g
Dip Party Meksykański	1
keczup	5 łyżek
feta	35 g
oliwa	3 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obierz i drobno posiekaj.

Na patelni rozgrzej oliwę i usmaż cebulę. Marchewkę obierz i pokrój w drobniutką kostkę, dodaj ją do cebuli i smaź około 7 minut.

Pieczarki oczyść i pokrój drobniutko, dodaj je ze słodką papryką do warzyw, smaź około 10 minut.

Wymieszaj z soczewicą (soczewicę przygotuj wg opisu na opakowaniu), koncentratem pomidorowym i ostudź.

Chleb pokrój w małą kostkę- im mniejsza tym lepiej.

Do warzyw dodaj chleb, jajka, oba sery, dopraw do smaku solą i pieprzem, wymieszaj.

Uformuj kuleczki, układaj je na blasze i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 25 min.

Dip meksykański połącz z keczupem i wodą, wymieszaj i odstaw na 5 minut. Kuleczki podaj z dipem.

Smacznego :)

