

pulpety wegetariańskie z serem w kokosowym curry



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pulpety:

ziemniaki gotowane w mundurkach	3 sztuki
brokuł	kilka różyczek
mąka kukurydziana	3 łyżki
cebula	1 sztuka
ser	dowolny biały
oliwa	do smażenia
sól	
pieprz	

kokosowe curry:

mąka kukurydziana	1 łyżka
chili	
curry	1 łyżeczka
marchewka ugotowana	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	
kolendra	
sól	
pieprz	
kokos	3-4 (starty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 CEBULKĘ POKROIŁAM W KOSTKĘ, A BROKÓŁ SAME RÓŻYCZKI NA DROBNO I PODSMAŻYŁAM NA OLIWIE. NASTĘPNIE DODAŁAM UGOTOWANE W MUNDURKACH ZIEMNIAKI OBRANE ZE SKÓRKI I ROZGNIECIONE WIDELCEM.
- KROK 2 NA TYM ETAPIE PRZYPRAWIŁAM SOLĄ, PIEPRZEM I KURKUMĄ (MOŻNA UŻYĆ PRZYPRAW WG WŁASNEGO GUSTU). PO PRZESTYGNIECIU DODAŁAM MAKĘ KUKURYDZIANĄ I ZAGNIOTŁAM CIASTO.
- KROK 3 Z CIASTA WYODRĘBNIŁAM KULKI A DO ŚRODKA SCHOWAŁAM KOSTKĘ SERKA TOFU, ALE NADAJE SIĘ KAŻDY INNY SER NP. PLEŚNIOWY, KANAPKOWY, MOZZARELLA, ŻÓŁTY ITP. LEPIĄC PULPETY DOBRZE JEST POSMAROWAĆ RĘCE OLIWĄ, ABY CIASTO NIE LEPIŁO SIĘ DO RĄK. TAKIE KOTLECICKI MOŻNA SMAŻYĆ NA OLIWIE LUB UGOTOWAĆ W SOSIE.
- KROK 4 JA PROPONUJĘ ZUPĘ-SOS KOKOSOWE CURRY. DO WODY WRZUCIŁAM STARTY ORZECH KOKOSOWY W ILOŚCI 4 ŁYŻEK STOŁOWYCH, GOTOWAŁAM 15 MINUT Z LIŚCIEM LAUROWYM, SOLĄ, PIEPRZEM, KOLENDRA, USUSZONĄ PAPRYCZKĄ CHILI I CURRY. ZAGĘŚCIŁAM 1 ŁYŻKĄ MAKI KUKURYDZIANEJ.
- KROK 5 PULPECIKI UGOTOWAŁAM W KOKOSOWYM CURRY. NA KOŃCU DODAŁAM UGOTOWANĄ MARCHEWKĘ DLA OZDOBY I 1 ZIEMNIAKA, BO SIĘ OSTAŁ. BARDZO SMACZNE DANIE. JEŚLI KTOŚ NIE LUBI KOKOSA MOŻNA PULPECIKI UGOTOWAĆ NP. W SOSIE POMIDOROWYM (NA OSTATNIM ZDJĘCIU), TEŻ BĘDĄ DOBRE.