

RECEPTI

Vegetarijanske ćufte sa huevos rancheros



Vegetarijanske ćufte sa huevos rancheros

PORCIJA: ZA 4 OSOBE PRIPREMA: 35 MIN

Ovo je savršen primer sastojaka pomešanih u jednoj posudi, a ukus prininčanog hleba umočenog u neverovatan sos ne može se opisati rečima.

SASTOJCI:

40 komada (640 g) HUVUDROLL vegetarijanskih ćufti

2 glavice crnog luka, sitno iseckane

2 crvene paprike, sitno iseckane

2 češnja belog luka, sitno iseckana

2 kašike ekstra devičanskog maslinovog ulja

1 kašika mlevene paprike

1/2 kašike mlevene kajen papričice

1 kašika šećera

1 kašika kumina

1 konzerva blanširanog paradajza

Sok od jednog limuna

So i biber

4 jajeta

1 dl iseckanog korijandera i vlašca

Pirinčani hleb (ili bilo koji tip hleba)

KORAK PO KORAK:

1. Isprži beli luk, crvenu papriku i crni luk u maslinovom ulju dok sve ne omekša i poprimi zlatnosmeđu boju.

2. Dodaj sve začine i paradajz. Izgnječi paradajz na manje komade pomoću kašike. Ostavi da se krčka oko 5 do 10 minuta i dodaj so i biber.

3. Isprži vegetarijanske ćufte prateći uputstva na pakovanju.

4. Smanji temperaturu na kojoj se kuva sos od paradajza i dodaj vegetarijanske ćufte. Promešaj i napravi 4 rupe u sosu. Dodaj po jedno jaje u svaku od tih rupa. Stavi poklopac na tiganj i sve kuvaj još 5 do 10 minuta, dok belanca ne očvrstnu.

4. Pospri malo korijandera i vlasca i serviraj uz pirinčani hleb.



HUVUDROLL vegetarijanske ćufte, 1000 g
704.877.95

