

RECEPTI

Vegetarijanske ćufte sa prokeljom i crvenim kiselim kupusom



Vegetarijanske ćufte sa prokeljom i kiselim crvenim kupusom

PORCIJA: ZA 4 OSOBE PRIPREMA: 45 MIN

SASTOJCI:

40 komada (640 g) HUVUDROLL vegetarijanskih ćufti
 300 g malih krompira
 2 + 2 kašike ekstra devičanskog maslinovog ulja
 1 porcija kiselog crvenog kupusa za serviranje
 300 g prokelja
 pavlaka za kuvanje sa začinskim biljem
 1 dl pavlake za kuvanje
 1 kašika vlašca u prahu
 1 kašika mlevenog peršuna
 sok od pola limuna i rendana kora limuna
 so i biber

KISELI CRVENI KUPUS

2 dl sirćeta
 2 dl vode
 1/2 dl šećera
 1 + 1 kašika soli
 2 lovorova lista
 1 kašika semenki korijandera
 1/2 kašike čilija
 400 g crvenog kupusa

KORAK PO KORAK:

1. Zagrej pećnicu na 200°C. Stavi krompire u pleh za rernu i dodaj so i 2 kašike maslinovog ulja. Peci ih 25 minuta dok ne omekšaju i ne dobiju braonkastu boju.
2. Očisti prokelj i preseći ga na pola po dužini.
3. Isprži vegetarijanske ćufte zajedno sa prokeljom na dve kašike maslinovog ulja dok ne poprime zlatnosmeđu boju.
4. Pomešaj pavlaku za kuvanje sa vlašcem u prahu, peršunom, sokom od limuna i rendanom korom limuna. Začini biberom i solju. Promešaj sve.
5. Aranžiraj sve na tanjiru i dodaj malo kiselog crvenog kupusa.

KISELI CRVENI KUPUS

1. Pomešaj sirće, vodu, šećer, jednu kašiku soli i začina i kuvaj dok ne provri. Smanji temperaturu i neka sve odstoji u vodi 30 minuta.
2. Tanko iseci kupus koristeći rende ili nož i stavi ga u činiju. Dodaj jednu kašiku soli i sačekaj 20 minuta dok kupus ne omekša. Ukloni tečnost koju kupus ispusti i stavi ga u teglu.
3. Procedi tečnost od sirćeta i sipaj je preko kupusa. Stavi poklopac na teglu i odloži je u frižider. Pusti da odstoji najmanje nedelju dana pre serviranja.



HUVUDROLL vegetarijanske ćufte, 1000 g
704.877.95

