

Pikantní čočkové kuličky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 20

1195 kalorií , 5 g cukrů , 20 g tuků , 53 g bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-cockove-kulicky>

Příprava

Čočku propláchneme a necháme okapat. Chilli papričky rozpůlíme, zbavíme semen a nakrájíme na drobno spolu s česnekem a cibulí. Chilli, česnek a cibuli poté podusíme na másle. Přidáme čočku, zasypeme cukrem a kari a krátce orestujeme. Vlijeme zeleninový vývar a vaříme v odkrytém hrnci asi 15 minut. Poté rozmixujeme na hladkou směs a necháme lehce vychladnout. Smícháme mouku s práškem do pečiva a vejcem a přidáme čočkovou směs. Ochutíme solí, pepřem a zázvorem a přisypeme petržel. Ze vzniklého těstíčka tvoříme kuličky, které fritujeme v rozpáleném oleji 3-5 minut do zlatova.

Tip k receptu

Čočkové kuličky jsou výborné teplé i studené a doporučujeme k nim například mátový dip.

Ingredience

- 175 g červené čočky
- 1 hrnek zeleninového vývaru
- 60 g polohrubé mouky
- 1 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 ks vejce
- 2 ks středně pálivé chilli papričky (např. Jalapeño nebo Serrano)
- 1 lžíce kari koření
- 1 hrst nasekané petrželové natě
- 1 lžíce čerstvého nastrohaného zázvoru
- lžička třtinového cukru
- špetka prdopeč
- 1 lžíce přepuštěného másla
- řepkový olej na fritování

Kategorie

Indická, Celoročně, Luštěniny, Něco extra, Hlavní chod, Párty občerstvení

