

Smažené zeleninové kuličky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g kvěťáku nebo brokolice

450 g brambor

sůl

pepř

6 snítek koriandru

150 g cizrnové mouky

olej na smažení

Postup

Očištěný kvěťák rozebereme na růžičky. Brambory omyjeme, oloupeme a rozčtvrtíme. Obojí vaříme 20 minut v osolené vodě. Horké prolisujeme do mísy. Koriandr omyjeme, osušíme, otrháme lístky a jemně posekáme. Do mísy přidáme mouku, koriandr, sůl, pepř a uhněteme hladké těsto. Z těsta vytvarujeme asi 20 malých kuliček, které po částech smažíme dozlatova. Na papírovém ubrousku necháme okapat.