

SLOŽENÍ

4 PORCE

35 MIN

STŘEDNĚ POKROČILÍ

2 balení Garden Gourmet Veggies
kuličky

1 pomeranč

125 ml červeného vína

200 ml houbového vývaru

2 lžice medu nebo cukru

225 čerstvých brusinek

1 lžička bramborového škrobu

olivový olej na smažení

1 snítky tymiánu na ozdobu

Kuličky s brusinkovou omáčkou miluje prostě každý! Je to jeden z nejoblíbenějších pokrmů pro děti i dospělé a hodí se stejně dobře k obyčejné večeři i na sváteční tabuli. Náš recept se sójovými, vegetariánskými kuličkami připravíte asi za 35 minut a příprava je vhodná pro mírně pokročilé kuchaře. Námaha se ale vyplatí. Výborná chuť našich kuliček spolu s pomerančem, vínem, vývarem a brusinkami udělá z vašeho jídla neobyčejný kulinářský zážitek. Tak pojďme na to!

PŘÍPRAVA

1. KROK

Pomeranč pečlivě omyjte (budete potřebovat kůru, je proto lepší sáhnout po BIO pomerančích zbavených chemických postřiků) a pomocí škrabky na zeleninu oloupejte kůru z jedné poloviny. Kůru z druhé poloviny nastrouhejte jemným struhadlem. Oloupaný pomeranč rozdělte na polovinu a vymačkejte šťávu.

2. KROK

Víno, vývar, pomerančový džus, nastrouhanou pomerančovou kůru, brusinky a med (nebo cukr) přiveďte k varu. Vařte, dokud brusinky nezměknou.

3. KROK

Pomocí tyčového mixéru vytvořte jemnou brusinkovou omáčku.

4. KROK

Aby se omáčka lépe spojila, smíchejte bramborový škrob s trochou vody. Tu nalijte za stálého míchání do vzniklé brusinkové omáčky a nechte povařit. Omáčka by měla zhoustnout a získat požadovanou konzistenci.

5. KROK

Slupky kůry (z poloviny pomeranče) nakrájejte na velmi tenké proužky a přiveďte k varu spolu se 100 ml vody a lžící cukru. Vařte v cukrovém sirupu asi 5 minut, dokud nejsou měkké, poté je nechte vychladnout.

6. KROK

Vegetariánské kuličky připravte podle pokynů na obalu. Přendejte je do slavnostní misky a přelijte brusinkovou omáčkou. Nakonec ozdobte proužky pomerančové kůry a tymiánem. Výsledný pokrm na talíři vypadá opravdu fantasticky a chutná ještě lépe. Přejeme dobrou chuť!

KULINÁŘSKÉ TIPY

Chutné s:

- Pyré ze sladkých brambor, lískovými oříšky a petrželkou;
- restovaným divokým špenátem s červenou cibulí, piniovými oříšky a rozinkami;
- nebo praženou růžičkovou kapustou s balzamikovým octem, semínky granátového jablka a piniovými oříšky.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ