



OCVRTE KROGLICE IZ POLENOVKE Z GRATINIRANO PAPAJO Z MARTINIKA

OCVRTE KROGLICE IZ POLENOVKE – SESTAVINE

- 230 g nesoljene polenovke brez kosti
- 0,5 l sončničnega olja
- 1 drobno nasekljana čebula
- 1 strok zmletega česna
- 50 g sesekljane sladke paprike ali 30 g sesekljane pekoče paprike
- 3 zvrhane čajne žličke drobno sesekljane drobnjaka
- 2 zvrhani čajni žlički drobno sesekljane peteršilja
- 200 g moke
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- sol in poper
- voda sobne temperature



GRATINIRANA PAPAJA – SESTAVINE

- 2,5 kg zelene papaje (ali banane)
- 4 litre vode
- 2 čajni žlički pimenta
- 2 nageljnovi žbici
- 45 g soli
- 60 g masla
- 2 čebuli
- 2 vejici peteršilja
- 2 stroka česna
- 520 ml mleka
- 100 g naribanega sira

OCVRTE KROGLICE IZ POLENOVKE – NAČIN PRIPRAVE

1. Polenovko na tanko narežite in postavite na stran.
2. V ponvi s premazom proti prijemanju iCook segrejte olje in prepražite čebulo, da se zmehča. Dodajte česen, papriko, drobnjak in peteršilj. Kuhajte 2 minuti, nato odstranite z ognja in zmešajte z narezano polenovko.
3. V 3-litrski posodi za mešanje iz nerjavnega jekla iCook zmešajte moko in pecilni prašek. Dodajte sol in poper po okusu.
4. Moki dodajte začinjeno ribo in vodo, da nastane gosto testo. Dodajte še več moke in vode, da dosežete želeno gostoto. Preden spreminjate količine, poskusite eno ali dve krogljici.
5. V ponev nalijte olje do višine 4 cm in ga segrevajte na srednji temperaturi.
6. S pomočjo čajne žličke nadevajte testo v olje. Najprej krogljice specite na eni strani, nato jih obrnite in specite še na drugi strani.
7. Osušite jih na papirnati brisači.
8. Postrezite s svežo solato, surovo hrustljivo zelenjavo (crudité) ali gratinirano papajo

GRATINIRANA PAPAJA – NAČIN PRIPRAVE

1. Papajo operite, olupite in odstranite semena. Narežite jo na rezine.
2. Zavrite vodo in dodajte piment ter sol. Dodajte rezine papaje in jih kuhajte 35 minut.
3. Odcedite in vodo zavržite. S pomočjo mešalnika iCook zmešajte papajo.
4. V ponvi iCook Senior Sauté raztopite maslo. Dodajte čebulo in peteršilj ter ju kuhajte do mehkega. Dodajte česen in premešajte.
5. Vmešajte mleko, sir in nazadnje še papajo. Temeljito premešajte. Zmes nadevajte v ramekin. Potresite z naribanim sirom.
6. Pecite na 180 °C v pečici z odprtimi vrati. Pred serviranjem naj se jed ohladi.