

Kuleczki jaglane z suszonymi pomidorami



Autor: **Futka**
Przepisów: **993** Ocena: **27483**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- - 100 g kaszy jaglanej
- 50 g suszonych pomidorów
- 2 łyżeczki masła
- szczypta słodkiej papryki
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę jaglaną płuczemy, przelewamy wrzątkiem i gotujemy w lekko osolonej wodzie z dodatkiem łyżeczki masła. Pomidory suszone moczymy we wrzątku, odcedzamy i kroimy na mniejsze kawałki*.

* Jeśli używamy suszonych pomidorów w oleju to wystarczy je delikatnie odsączyć, a następnie posiekać.

Do ugotowanej kaszy dodajemy dodatkową łyżeczkę masła, pokrojone pomidory suszone, szczyptę słodkiej papryki mielonej oraz doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem. Całość dokładnie mieszamy i delikatnie studzimy, tak aby farsz podczas formowania nie parzył nas w dłonie.

Z powstałego farszu formujemy małe kuleczki, które układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na około 15 - 18 minut*.

* Jeśli farsz klei nam się do rąk, posmarujmy je odrobiną masła.



- ② Po upieczeniu kuleczki podajemy jako dodatek do dań głównych i zup lub jako samodzielną przekąskę.



- ③ Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: