Sicilské kuličky arancini

Počet porcí: 6
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Do hrnce nalijeme olivový olej a přidáme 1 lžíci másla. Dno hrnce musí být pokryté. Přidáme 2 malé balení šafránu, zlehka osmažíme a přidáme rýži. Promícháme a chvíli smažíme. Přilijeme 700 ml vývaru (vodu a bujón). Promícháme a vaříme na silném plameni 10 minut. Ztlumíme plamen na minimum a vaříme ještě 5 minut. Vypneme plyn, přikryjeme pokličkou a necáme odpočívat dalších 5 minut. Přidáme 50 g másla a parmazán, dobře promícháme. Rýži dáme do misky, přikryjeme potravinářskou fólií aby nevyschla a necháme úplně vychladnout. Formujeme kuličky. Kousek rýže uložíme na potravinářskou fólii, do středu uložíme lžičku tuňáka v rajčatové omáčce a vyformujeme kuličku. Postup opakujeme, dokud nespotřebujeme všechnu rýži. Do misky nasypeme mouku, sůl a přidáme 300 ml vody. Dobře promícháme a vytvoříme jemný krém bez hrudek. Kuličky namočíme do krému a potom obalíme ve strouhance. Smažíme v dostatečném množství olivového oleje na středním plameni. Jakmile jsou kuličky osmažené dozlatova, vyndáme z oleje a necháme okapat přebytečný olej. Podáváme teplé.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 80 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 60 g
- **Tuňák v rajčatové omáčce 80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Pitná voda nesycená** - 700 g
- **Šafrán** - 0.12 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 30 g
- **Lagris rýže arborio 500 g** - 350 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE