

Rafinované rybí kuličky v rajčatové omáčce s bylinkovým máslem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Červený paprikový lusk zbavíme stonku a jader, poté nasekáme najemno. Mouku smícháme v misce s práškem do pečiva. Přidáme cukr a studenou vodu. Vymícháme do hladka a přidáme cibuli, nasekanou papriku a rybí maso, které jsme předtím zpracovali v mixeru.

Rajčata ponoříme na 30 sekund do vařící vody, poté oloupeme. Dužinu dáme do misky a pomocí ručního mixéru rozmixujeme. Přepasírujeme, osolíme, opepříme, přidáme jednu polévkovou lžici rozpuštěného Bylinkového másla Meggle a necháme vychladnout.

V pánvi rozpálíme arašídový olej, opatrně přidáme jednu kávovou lžičku hmoty a osmažíme dozlatova. Osmažené kuličky položíme na savý papír. Podáváme teplé s rajčatovou omáčkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Filé rybí** - 400 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 12 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Kapie červená** - 100 g
- **Paprika sladká 35 g** - 3 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 3 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 200 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Makový olej 250 ml** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

