

Brokolicové bochánky s kari krémem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- **Na bochánky**

- Brokolice 400 g
- Plátková šunka 200 g
- Pražené solené arašídy 50 g
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 120 g
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Olej na osmažení 1 ks

- **Krém**

- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Kari koření 1 lžička
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brokolici rozdělíme na růžičky a odvážíme 400 g. Vhodíme ji do vroucí osolené vody a vaříme doměkka (zhruba 8 až 10 minut). Poté scedíme a necháme trochu vychladnout.

Zatím si můžeme připravit kari krém: smícháme zakysanou smetanu, sůl a kari koření. Šunku

nakrájíme na čtverečky. Arašídý rozdrťíme v hmoždíři a část si jich schováme na ozdobu.

Brokolici nasekáme nebo rozmixujeme najemno. Vmícháme strouhanku, šunku, arašídý a vejce. Podle chuti dosolíme a dopepříme.

V mokrých rukou ze směsi tvoříme malé bochánky, které na mírném ohni smažíme po obou stranách dozlatova.

Podáváme teplé nebo studené potřené kari krémem a navrch ozdobíme zbytkem drcených arašídů.