

Krem z kalafiora na ostro z pulpecikami drobiowymi

Lista zakupów

Składniki

Pulpety

- 300 g filetów z piersi kurczaka bez skóry
- 1 jajko
- 20 g bułki tartej
- 1 mała, płaska łyżeczka soli
- Szczypta pieprzu
- 0,5 łyżeczki słodkiej papryki mielonej

Krem z kalafiora na ostro

- 600g kalafiora podzielonego na różyczki
- 180g ziemniaków obranych, pokrojonych na mniejsze kawałki
- 180g warzyw (włoszczyzna): marchew ok 100g, seler ok 40g, pietruszka ok 40g)
- 80g pora (biała część)
- 3 duże ząbki czosnku
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 0,5 łyżeczki imbiru mielonego
- 0,5 łyżeczki kminu rzymskiego mielonego
- 0,5 łyżeczki ostrej papryki lub mielonej papryczki chilli (ilość wg uznania)
- 0,5 łyżeczki kurkumy mielonej
- szczypta kardamonu, mielonego
- szczypta cynamonu, mielonego
- 1200 g wody
- świeże liście kolendry do dekoracji