

Kluski jaglano-marchewkowe z prażonymi orzechami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 15 min. + studzenie kaszy

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 40min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: marchew obrać, pokroić w plastry, ułożyć w pojemniku do gotowania na parze. Zagotować wodę w czajniku, kaszę wsypać do koszyczka do gotowania i przelać ją wrzątkiem.

Krok 2 - Do naczynia miksującego wlać 1,5 litra wody, włożyć koszyczek z kaszą, zamknąć pojemnikiem do gotowania na parze z wyłożoną marchewką. Gotować – temperatura 105°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Zdjąć pojemnik, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z kaszą. Wylać wodę z dzbanka i umyć go. Kaszę i marchewkę ostudzić.

Krok 4 - W pojemniku do miksowania umieścić nóż, włożyć kaszę, marchew, dodać białko jaja, mąkę ziemniaczaną. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować masę – czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć masę do innego naczynia. W pojemniku do gotowania na parze ułożyć paski papieru do pieczenia

szerokości ok. 2cm tak, aby para mogła swobodnie przedostać się do pojemnika (nieszczelnie). Dłoniąmi zwilżonymi wodą lepić nieduże kluski w kształcie kulek i układać je w pojemniku do gotowania na parze. Przykryć pojemnik.

Krok 6 - Do dzbanka wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z kluskami, gotować na parze – temperatura 105°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Zdjąć pojemnik, odstawić go na bok nie otwierając i nie wyjmując klusek.

Krok 8 - Wylać wodę z dzbanka, opłukać go i osuszyć. W dzbanku umieścić nóż, wsypać orzechy włoskie. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać orzechy – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, do orzechów dodać masło. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, podsmażyć orzechy – temperatura 110°C, czas 4 minuty, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 10 - Przez otwór w pokrywie wlać miód, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Krok 11 - Kluski wyłożyć na talerze. Podawać na ciepło, polane miodem z orzechami.