Mac&cheese s rostlinnými kuličkami

Ingredience na 10 porcí

PASTA

těstoviny kolínka – 800 g

KULIČKY

cizrna v nálevu – 300 g
dýně, syrová – 600 g
řepkový olej – 10 g
česnek loupaný – 8 g
sůl – 6 g
pepř mletý – 0.2 g
ovesné vločky jemné – 40 g
lněné semínko – 15 g
hladká mouka – 50 g
strouhanka – 40 g

OMÁČKA

brambory (var. typ B) – 500 g
mrkev – 150 g
cibule loupaná – 200 g
kešu ořechy – 35 g
krém na vaření sójový – 75 g
citronová šťáva – 3 g
lahůdkové droždí – 3 g
sůl – 4 g

SERVÍROVÁNÍ

petržel čerstvá – 10 g

Kuličky

Cizrnu propláchneme, scedíme a rozsekáme na hrubší konzistenci. Hokkaido nakrájíme a nastrouháme najemno, přidáme k cizrně spolu s česnekem, solí a pepřem. Ovesné vločky a lněné semínko zalijeme vroucí vodou, necháme odstát a rozmixujeme – vznikne „vajíčko“ pro zpevnění kuliček, což snižuje potřebu mouky. Přidáme jej do směsi spolu s moukou a strouhankou podle potřeby, aby kuličky držely tvar. Tvarujeme kuličky a smažíme na oleji do zlatova.

Mac&cheese omáčka

Oloupané brambory, mrkev a cibuli překrájíme nakrájíme na větší kusy a dáme společně s kešu do hrnce a zalijeme vodou, tak aby byly všechny ingredience ponořené. Osolíme a vaříme do měkka. Zeleninu slijeme. Vývar, který nám při vaření vznikl, si necháme bokem a dle potřeby s ním budeme ředit konzistenci omáčky. Do blenderu dáme uvařenou směs, potřebné množství vývaru, rostlinnou smetanu, citrónovou šťávu, lahůdkové droždí, sušený česnek, uzenou papriku a rozmixujeme do hladka.

Servírování

Podáváme s uvařenými kolínky, které v míse důkladně promícháme s omáčkou, aby byly dobře obalené. Navrch položíme zeleninové kuličky, posypeme křupavou panko strouhankou a nasekanou petrželkou.

Tip

Dýně hokkaido se nemusí loupat a její slupka poměrně rychle změkne.
Zeleninu do kuliček můžeme měnit dle sezóny (cukety, květák, mrkev atd.)
Kuličky se dají péct také v troubě.
Pro úsporu času můžeme nahradit zeleninové kuličky uzeným tofu, které nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme, přidáme mletou uzenou papriku, zakápneme olejem, promícháme a přendáme na plech. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C cca 15 minut. Takto upečené tofu může imitovat křupavou slaninu.