



JERNEJ KITCHEN

OCVRTE RIŽEVE KROGLICE S SKUŠO IN ARAŠIDOVO OMAKO

Hrustljave, rahlo pekoče, a znotraj rahle in slastne.

ZA 12 KROGLIC
PRIPRAVA: 30 MINUT

TEMPURA

45 g gladke bele moke, tip 500

100 ml ledeno hladne vode

OCVRTE KROGLICE S SKUŠO

250 g kuhanega riža

125 g Delamaris Izola brand

1 drobno sesekljana čebula

1 drobno sesekljan čili

lupinica ene limete in sok 1/2 limete

1 žlica sojine omake

1/2 čajne žličke sveže nastrganega ingverja

1/2 čajne žličke garam masale (poljubno)

1 čajna žlička 1 žlička mlete kurkume

1 šop svežega koriandra, (nadomestilo: peteršilj)

1 liter rastlinskega olja

ARAŠIDOVA OMAKA

70 g arašidovega masla

30 g sladke čili omake

sok 1/2 limete

1/2 čajne žličke sveže nastrganega

PRIPRAVIMO TEMPURO

Riževo moko in vodo premešamo v skodelici in shranimo v hladilniku do uporabe. To je zmes, v kateri bomo ocvrli naše kroglice.

NASVET

[S to zmesjo, tempuro bodo kroglice manj mastne in bolj hrustljave.](#)

PRIPRAVIMO ZMES

V večji skledi premešamo kuhan riž, Delamaris Izola Brand skušine cmoke (1 konzerva), sesekljan čili, lupinico limete, sok polovico limete, sojino omako, sesekljano čebulo, nastrgan ingver, garam masalo (poljubno), kurkumo in sesekljan koriander.

OBLIKUJEMO V KROGLICE

Pripravljeni zmes oblikujemo v 12 kroglic (velikost golf žogice). Vsako kroglico postavimo na pladenj. Medtem segrejemo kozico z rastlinskim oljem. Olje segrejemo do približno 170 - 175 °C.

ARAŠIDOVA OMAKA

Medtem ko se olje segreva pripravimo arašidovo omako. V blender damo arašidovo maslo, sladko čilijevo omako, limetin sok, sveže nastrgan ingver in vodo. Zmešamo v gladko omako in shranimo v hladilnik do uporabe.

CVRTJE

Tempuro vzamemo iz hladilnika, jo premešamo in vsako kroglico potopimo v zmes, da je v celoti obdana s tankim slojem tempure. S penovko vsako kroglico previdno potopimo v olje. Cvreemo 3 minute, ta kroglice postanejo hrustljave.

ingverja

70 ml vode

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skodelica

večja skleda

kozica

nabodala

pladenj

POSTREŽEMO

Ocvrte riževe kroglice s skušo postrežemo tako da jih nataknejo na nabodala ali serviramo na krožniku. V servirni skodelici postrežemo arašidovo omako, lahko pa ocvrte riževe kroglice s skušo postrežemo tudi s svežo, sezonsko solato ali s holandsko omako.

SHRANJEVANJE

Oblikovane riževe kroglice s skušo lahko shranimo v zamrzovalniku v dobro zaprti posodi ali vrečki do tri mesece. Kroglice vzamemo iz zamrzovalnika, jih pomočimo v tempuro in ocvremo. Že ocvrte riževe kroglice s skušo pa lahko hranimo do 3 dni v hladilniku. Arašidovo omako pa hranimo v hladilniku v dobro zaprti posodi do tedna dni.