



## Тыквенные шарики с фундуком во фритюре



### Ингредиенты

° Пюре «Солнечный дуэт» из тыквы и моркови	1/4 упаковки (200г)
° Карри	1 ч. л.
° Сахар	1 ч. л.
° Фундук	100 г
° Чеснок	5 зубчиков
° Куркума	1/4 ч. л.
° Сметана 20%	150 г
° Лук репчатый	2 шт.
° Яйцо куриное	2 шт.
° Имбирь молотый	1 ч. л.
° Морковь свежая	200 г
° Масло сливочное	2 ст. л.
° Тыква бабагганат	200 г
° Сухари панировочные	150 г
° Масло растительное (для фритюра)	300 мл
° Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



40 мин



4 порции



232 ккал

1. Морковь нарежьте средними кубиками и отварите до мягкости в кипящей воде.
2. Тыкву нарежьте крупными кубиками, переложите на противень и плотно закройте фольгой. Запекайте при 200 °С в течение 35 минут. Полностью остудите тыкву, не снимая фольгу с противня. <br>
3. Морковь вместе с тыквой взбейте блендером до ровной и однородной массы. При желании протрите через сито. Полностью остудите в холодильнике. <br>
4. Приготовьте соус: мелко порежьте лук с чесноком и обжарьте их на сливочном масле. Добавьте имбирь, куркуму и карри, все перемешайте. В конце добавьте сметану — хорошо перемешайте соус. Добавьте сахар и соль по вкусу. Процедите соус через сито. <br>
5. Орехи слегка раздробите в ступке и обжарьте на сухой сковороде. <br>
6. Яйцо взбейте в отдельной миске. <br>
7. Панировочные сухари высыпьте в плоскую тарелку. <br>
8. Добавьте орешки в овощное пюре, перемешайте, скатайте шарики (при необходимости можно загустить массу мукой). Обмакните каждый шарик в яйцо, обваляйте в панировочных сухарях. Сразу обжарьте в заранее разогретом фритюре до золотистого цвета. <br>
9. Обсушите шарики на бумажной салфетке. Подавайте с соусом карри, присыпьте орешками. <br>



---

## Совет

Если у вас нет ступки, чтобы растолочь орехи, возьмите полотенце, пергамент и скалку. Положите орешки на одну половину пергамента и накройте второй. Сверху положите полотенце и прокатайте скалкой несколько раз. Чтобы тыквенные шарики были крепче, можно сделать двойной кляр.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>