KIKKOMAN

Пшённые шарики в остром соусе карри

Общее время **30 мин** **30 мин** Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
1 360 кДж / 325 ккал

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Шарики:

100 г	пшена
8	вяленых томатов в масле с травами
0,5 пучка	петрушки
3	веточки базилика

Соус:

1	луковица среднего размера
1	перец чили
2 ст. л.	рапсового масла
2 ст. л.	красной пасты карри
700 г	протертых томатов
150 мл	кокосового молока
	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Положите пшено в кастрюлю, залейте 220 мл воды и варите на слабом огне в течение 12 минут под крышкой. Тем временем нарежьте петрушку и базилик.

Шаг 2

Сначала смешайте горячее пшено с вялеными помидорами, затем смешайте с травами и оставьте на пару минут для охлаждения.

Шаг 3

Нарежьте лук и перец чили, обжарьте в масле вместе с пастой карри. Добавьте протертые томаты и тушите в течение 10 минут. Затем добавьте, помешивая, кокосовое молоко и цитрусовый соевый соус Понзу.

Шаг 4

Скатайте небольшие шарики из пшённой смеси и подавайте с соусом карри в теплом виде. Приятного аппетита!