

# Пшённые шарики в остром соусе карри

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

Пищевая ценность (на порцию):

**1360 кДж / 325 ккал**

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

4 порции

Шарики:

**100 г** пшена  
**8** вяленых томатов в масле с травами

**0,5 пучок** 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

Соус 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!