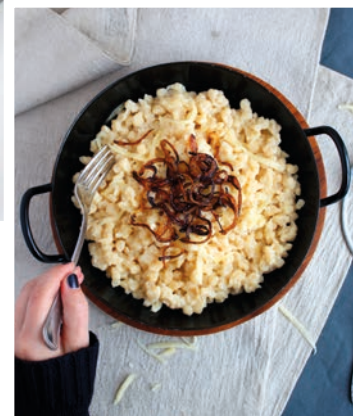




# POŁĘDWICA WOŁOWA Z WARZYWAMI ŚRÓDZIEMNOMORSKIMI I NISKOTŁUSZCZOWYMI KLUSECZKAMI KÄSEPÄTZLE

CZAS PRZYGOTOWANIA: 45 MINUT



## SKŁADNIKI NA POŁĘDWICĘ WOŁOWĄ Z WARZYWAMI ŚRÓDZIEMNOMORSKIMI

- 480 g słodkiej papryki
- 120 g cebuli dymki
- 200 g pomidorów koktajlowych
- 800 g marchwi
- 400 ml bulionu warzywnego
- 400 g poledwicy wołowej
- Olej rzepakowy
- Sól i pieprz
- Chili
- Kolendra

## SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

1. Wymieszaj mąkę, jaja, sól i wodę. Zagnieć ciasto, a następnie odłóż je na bok.
2. W międzyczasie umyj i pokrój paprykę, cebulę dymkę, pomidory i marchew.
3. Warzywa umieść w garnku iCook o pojemności 2 l i zalej gorącym bulionem warzywnym.
4. Przypraw solą, chili i kolendrą, przykryj pokrywką i duś przez 5 minut.
5. Rozgrzej średnią patelnię iCook o nieprzywierającej powierzchni na dużym ogniu.
6. Przypraw poledwicę wołową solą i pieprzem, a następnie podsmaż z każdej strony przez 1–2 minuty.
7. Ciasto na kluseczki włóż do plastikowego worka z otworami, a następnie delikatnie wyciskaj je przez otwory do garnka iCook o pojemności 4 l z wrzącą wodą.
8. Ułóż kluseczki warstwowo w misce iCook. Zetrzyj na nie ser, a następnie wymieszaj w misce z odrobiną gorącej wody.
9. Usmaż cebulę na najmniejszej patelni iCook o nieprzywierającej powierzchni, a następnie nałóż ją na kluseczki.
10. Zdejmij wołowinę z patelni, polej bulionem warzywnym i podawaj z kluseczkami oraz duszonymi warzywami.

## SKŁADNIKI NA NISKOTŁUSZCZOWE KLUSECZKI KÄSEPÄTZLE

- 170 g mąki
- 2 jaja
- 50 g sera edamskiego
- 45 g sera pleśniowego Camembert
- 2 obrane cebule
- 1/2 łyżki stołowej oleju rzepakowego
- Odrobina wody