



## KULKI Z DORSZA Z ZAPIEKANĄ PAPAJĄ Z MARTYNIKI

### KULKI Z DORSZA – SKŁADNIKI

- 230 g odsolonego dorsza bez ości
- 0,5 l oleju słonecznikowego
- 1 drobno posiekana cebula
- 1 ząbek czosnku, starty
- 50 g posiekanej słodkiej papryki lub 30 g posiekanej pikantnej papryki
- 3 czubate łyżeczki drobno posiekanych liści szczypiorku
- 2 czubate łyżeczki drobno posiekanej natki pietruszki
- 200 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Sól i pieprz
- Woda w temperaturze pokojowej

### KULKI Z DORSZA – SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozdrobnij dorsza i odłóż na bok.
2. Rozgrzej olej na nieprzywierającej patelni iCook i zeszklij cebulę do miękkości. Dodaj czosnek, paprykę, szczypiorek i pietruszkę. Gotuj przez 2 minuty, zdejmij z ognia i wymieszaj z rozdrobnionym dorszem.
3. Wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia w 3-litrowej misie ze stali nierdzewnej iCook. Dodaj soli i pieprzu do smaku.
4. Dodaj przyprawionego dorsza do mąki i wodę, aby powstało gęste ciasto. Dodaj więcej mąki lub wody, aby uzyskać odpowiednią konsystencję ciasta. Przed dodaniem spróbuj uformować jedną lub dwie kulki.
5. Dodaj na patelnię oleju do wysokości 4 cm i rozgrzej na średnim ogniu.
6. Nakładaj ciasto na patelnię łyżką. Podsmaż i zrumień kulki z jednej strony, następnie przewróć na drugą.
7. Odsącz na ręczniku papierowym.
8. Podawaj z sałatką ze świeżych warzyw, surówką lub z zapiekaną papają



### INGREDIENTS GRATIN DE PAPAÏE

- 2,5 kg zielonej papai (lub bananów)
- 4 l wody
- 2 łyżeczki ziela angielskiego
- 2 goździki
- 45 g soli
- 60 g masła
- 2 cebule
- 2 gałązki natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 520 ml mleka
- 100 g tartego sera

### ZAPIEKANA PAPAÏA – SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Umyj i obierz papaje oraz usuń gniazda nasienne. Pokrój na plastry.
2. Zagotuj wodę, dodaj ziele angielskie, goździki i sól. Dodaj plastry papai i gotuj przez 35 minut.
3. Odcedź i wylej wodę. Zblenduj papaję blenderem iCook.
4. Rozpuść masło na patelni iCook. Dodaj cebulę i natkę pietruszki i gotuj do miękkości. Dodaj czosnek i zamieszaj.
5. Dodaj mleko, następnie ser i na końcu papaję. Dokładnie wymieszaj. Przełóż masę do kokilek. Posyp tartym serem.
6. Grilluj przy otwartych drzwiczkach w temperaturze 180 °C do zrumienienia. Ostudź przed podaniem.