

KÖLESTÚRÓ KÖRÖZÖTT RÉPAFASÍRTTAL ÉS CSAPÁTIVAL

Hozzávalók:

	<i>Kölestúró körözött:</i>
1 bögre	köles
	só, bors
	füstölt paprika
	kömény
1-2 ek	1-2 ek vegán tejföl
	<i>Répafrasírt:</i>
2 db	répa
	fűszerek ízlés szerint
2 ek	csicseriborsó liszt
	<i>Csapáti:</i>
1 bögre	finomliszt
1,5 bögre	teljes kiőrlésű liszt
2 ek	olaj
	víz

Elkészítés:

Mossuk át a kölest, majd egy lábosban kétszeres mennyiségű vízben kezdjük el főzni. Míg fő a köles, elkészítjük a csapáti tésztáját: keverjük össze a finomlisztet, teljes kiőrlésű lisztet, olajat, vizet és sót, majd gyúrjunk belőle kemény tésztát. Tegyük félre pihenni.

Ezt követően reszeljük le a répát, keverjük össze a csicseriborsó liszttel, fűszerezzük ízlés szerint és gyúrjunk kis golyókat belőle. Egy serpenyőben hevítsünk fel 2 evőkanál olajat, majd süssük ki benne a répafrasírtokat.

Amikor felszívta a vizet a köles, ízesítsük sóval, füstölt piros paprikával, köménnyel, majd keverjük hozzá egy kis vegán tejfölt. Ez lesz a kölestúró.

Az elkészült ételeket egy tálon tálaljuk.

