Paluchy ryżowe z topinamburem

foodmania

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- ryż czerwony - 100 g
- ryż brązowy - 100 g
- mąka z topinamburu - 4 łyżka
- passata pomidorowa - 5 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- koperek świeży - 3 łyżka
- nasiona słonecznika - 1 garść
- curry - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 szczypta
- czosnek niedźwiedzi - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Pyszna, nietypowa przekąska!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż brązowy oraz czerwony ugotować, po czym zblendować z pozostałymi składnikami.

KROK 2: Masę wyłożyć całości na blaszkę (wyłożoną papierem do pieczenia), na wierzchu posypać ziarnami słonecznika, które docisnąć dłonią w masę.

KROK 3: Całość piec około 10 minut w 180 stopniach, po czym wyciągnąć i ponacinać na kształt paluchów, piec kolejne 20 minut.