





Danie z Mikołaja - ryż z brody, gulasz z kubraka, purée z worka

 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#), [sosy](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

Mikołaj: -

papryka czerwona na czapkę i kubrak - 4 szt.

kalafior na brodę i czapkę - 1/2 szt.

brokuł na worek - 1 szt.

pieczarki na pasek i pompona - 6 szt.

czosnek na brwi i wąsy - 4 ząbek

cukinia na buziaka - 1/2 szt.

imbir na rękę - 2 cm

fioletowa marchew na oczy - 2 plaster

pomidorek koktajlowy na pompona - 1 szt.

Dodatkowo: -

słodka śmietana 30% lub wegańska - 4 łyżka

sól - - do smaku

pieprz - - do smaku

gałka muszkatołowa - - szczypta

olej do smażenia i gotowania - - trochę

cebula - 1 szt.

sos sojowy - 1 łyżka

passata z pomidorów (może być żółtych) - 250 ml

szczypiorek do posypania - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Budujemy Mikołaja najlepiej z dzieciakami wg własnej fantazji.

KROK 2: Gotujemy brokuł przez 3-5 minut. Odlewamy wodę dodajemy śmietanę, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Miksujemy na gładką masę.

KROK 3: Kalafiora przekładamy do miksera i miksujemy do momentu uzyskania kawałków na kształt ryżu. Wykładamy na purée z brokuła.

KROK 4: Wcześniej na patelni wlewamy odrobinę oleju i smażymy pieczarki, solimy je i pieprzymy. Dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, chwilę dusimy. Dodajemy czosnek i podlewamy sosem sojowym, chwilę dusimy. Wykładamy cukinię i paprykę pokrojona w paski. Dusimy 10 minut do zmięknięcia papryki, ścieramy imbir na tarce i dodajemy do dania. Dolewamy passaty. Chwilę wszystko razem gotujemy, smakujemy w razie potrzeby jeszcze doprawiamy. Sos wykładamy na ryż z kalafiora. Posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

Smacznego!