



## Ингредиенты

### Биточки:

сухой горох ( <i>колотый</i> )	1 стакан
кабачки	1-2 шт
тмин	½ ч.л.
молотый белый перец	½ ч.л.
лимонный сок	½ ч.л.
оливковое масло	3 ст.л.
кедровые орехи	100 г.
ягоды брусники или клюквы	50 г.
соль	по вкусу
сахар	по вкусу

### Сливочный соус с хреном:

сливки 30%	200 г.
хрен тертый	3 ст.л.
соль	по вкусу
сахар	по вкусу

# Гороховые роллы

Россия | средняя | 1 час | Количество порций: 3 | основное блюдо ужина или обеда

Гороховые роллы – рецепт вегетарианского блюда  
на основе гороха

## Инвентарь

~ блендер  
~ ступка или мельница

~ миксер  
~ кухонная плита



## Способ приготовления

- 1 Горох промыть и отварить до готовности, посолить по вкусу (колотый горох не требует замачивания).
- 2 На сухой разогретой сковороде прокалить тмин для усиления вкуса в течение 2-3 минут. Поджаренный тмин сразу перемолоть в ступке.
- 3 Кедровые орехи обжарить. Половину орехов смолоть в пудру.
- 4 Кабачки тонко нарезать и обжарить с двух сторон на растительном масле.
- 5 Взбить сливки в стойкую пену, приправить солью и сахаром, добавить хрен, аккуратно перемешать.
- 6 Лишний отвар с гороха слить. Пюрировать горох блендером, добавить пряности, молотые кедровые орехи, лимонный сок, перец. Консистенция должна получиться средней густоты, гороховая паста загустеет.
- 7 Сформировать из пасты биточек. Кабачки смазать сливочным соусом с хреном. Положить биточек на край полоски кабачка, завернуть и выложить на блюдо. Сверху посыпать цельными кедровыми орехами и украсить ягодами брусники или клюквы. Подавать со сливочным соусом.