

Comment préparer les farces.

La farce végétalienne pour 18 momos

Mélangez tous les ingrédients et assaisonnez le sel et les épices

150 gms de chou-fleur finement haché. Pour un résultat rapide et optimal, utilisez un hachoir électrique

50 gms de oignon de printemps haché finement, y compris les parties vertes

1/4 de c. à thé d'épices

Vous pouvez ajouter une des épices selon votre goût comme le garam masala, le poivre noir, la poudre de piment rouge.

sel selon goût

La farce végétarienne pour 18 momos

Mélanger tous les ingrédients et assaisonner de sel et de poivre

150 gms d'épinards blanchis et hachés

50 gms de gruyère rapé

1 cuillère à café d'ail finement haché

1/2 cuillère à café de poivre noir en poudre

sel selon goût