



# Gosja juha s kruhovimi cmoki

⌚ 40—45 Min 

## Priprava

- 1 Umijte meso ter ga dajte v lonec z dvema litroma vode, zelenjavo ter ščepcem soli in zavrtite. Dodajte česen, majaron, poper in lovorjeve liste ter kuhajte na srednjem ognju približno eno uro.
- 2 Po eni uro juho precedite. V loncu zmešajte moko in maslo ter dodajte juho ter smetano. Kuhajte 15 minut na nizki temperaturi.
- 3 Pripravite cmoke. Zmehčano maslo mešajte dokler ne postane kremasto ter ga začinite s soljo in ščepcem muškatnega oreščka. Dodajte jajce ter rumenjaki.
- 4 Primešajte drobtine in pustite maso stati 10 minut, nato pa oblikujte manjše cmoke.
- 5 Kuhajte jih 5 minut v slani vodi.
- 6 Juho servirajte skupaj s cmoki in okrašeno z nekaj svežega peteršilja.

## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 400 g    | Gosjega mesa                |
|          | Različna gomoljna zelenjava |
| 1        | Čebula                      |
| 2        | Stroka česna (nasekljana)   |
| 40 g     | Moke                        |
| 40 g     | Masla                       |
| 250 ml   | Sladke smetane              |
| 8 zrn    | ♦ Poper črni celi           |
| 2        | ♦ Lovorjevi listi           |
| 1 žlička | ♦ Majaron zdrobljeni        |

Za cmoke:

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 100 g   | Zmehčanega masla              |
| 1       | Jajce                         |
| 1       | Rumenjak                      |
| 250 g   | Drobtin                       |
| 3 žlice | Sveže nasekljanega peteršilja |
|         | ♦ Jedilna sol                 |
|         | ♦ Poper pisani celi           |
| Ščepec  | ♦ Muškatni orešek mleti       |

