



Ajdovi cmoki na koprovi omaki s curryjevim zeljem

⌚ 70—90 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za ajdove cmoke

250 ml	Ajde
500 ml	Zelenjavne jušne osnove
1 žlica	Masla
4	Rumenjaki
3 žlice	Moke
2 žlički	Soli
2 žlički	♦ Peteršilj zdrobljen
1 žlička	♦ Koper zdrobljen

Za koprovo omako

100 g	Masla
2 žlici	Moke
250 ml	Zelenjavne jušne osnove
200 g	Kisle smetane
1 žlica	Kisa
4 žlice	♦ Koper zdrobljen
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za curryjevo zelje

300 g	Belega koničastega zelja
2 žlici	Rastlinskega olja
3 žlice	Vode
1 žlička	♦ Curry prah
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

- 1 Zavrite jušno osnovo skupaj z maslom. Primešajte ajdo in kuhajte nekaj minut. Prekrijte z pokrovom in pustite.
- 2 Ohlajeno ajdo zmešajte z rumenjaki, Kotányi zelišči ter ajdovo moko in začinite s soljo. Pečico segrejte na 190 °C.
- 3 Oblikujte kroglice v velikosti žogic za golf in jih položite na pekač obložen s papirjem za peko. Pecite 15 v pečici segreti na 190 °C.
- 4 Za omako v ponvi stopite maslo, dodajte moko in mešajte dokler vse grudice ne izginejo.
- 5 Prilijte juho in prekuhajte. Dodajte koper in kis ter začinite s soljo. Pred serviranjem primešajte še kislo smetano.
- 6 Zelje narežite na trakove, ga z konstantnim mešanjem na hitro popecite na olju.
- 7 Solite, zalijte z vodo ter na hitro prepražite.
- 8 Na koncu dodajte še Kotányi Curry začimbno mešanico ter uživajte.

