



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za cmoke

250 g	Kuhane rdeče pese
400 g	Kockic posušenega kruga
200 ml	Mleka
3	Jajca
1	Čebula
1 žlica	Masla
1 žlica	Svežega koriandra
2 žlički	♦ Morska sol jodirana
1 žlička	♦ Poper pisani celi
1.2 žličke	♦ Muškatni orešček mleti

Za solato

400 g	Zelene
500 g	Jabolka
200 g	Majoneze
160 g	Orehov
50 ml	Kisle smetane
6 žlic	Limoninega soka
2 žlički	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper pisani celi

Cmoki iz rdeče pese z waldorfsko solato

⌚ 45–60 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Drožno nasekljajte čebulo in jo prepražite na malo masla, da postekleni. V skledi dobro premešajte jajca s soljo, poprom, koriandrom in muškatnim oreščkom. Nato mleko segrejte do mlačnega in v veliki skledi vse skupaj zmešajte s kruhovimi kockami.
- 2 Rdečo peso drožno pretlačite in dodajte testu za cmoke. Vse skupaj dobro pregnetite in pustite počivati 15 minut.

NAMIG: da se izognete rdečim rokam, pri lupljenju pese uporabljajte

- 3 Z mokrimi rokami oblikujte cmoke. Kuhajte v vreli slani vodi ali v parnem kuhalniku približno 15 minut.
- 4 Vmes lahko pripravite kremno waldorfsko solato. Olupite zelene in jo narežite na tanke trakove. Jabolka operite, vendar jih ne lupite. Razpolovite jih, odstranite peške in jih narežite na tanke rezine.
- 5 Grobo nasekljajte oreščke. Kislo smetano zmešajte z majonezo in začinite s soljo, poprom in limoninim sokom. V skledo dodajte palčke zelene, krhle jabolk in koščke orehov ter premešajte s smetanovo omako.
- 6 Kuhane cmoke postrezite s sadno solato in uživajte.

