



Gnudi s ricottom i špinatom

🕒 270–280 Min ❤️❤️❤️

Priprema

- 1 Prebacite ricottu u gazu i ostavite je da se cijedi u situ oko sat vremena.
- 2 Zakuhaite lonac vode i dodajte špinat. Kuhajte ga pola minute dok ne uvene, zatim ga prebacite u ledenu vodu. Dobro ocijedite i ohladite.
- 3 Špinat nasjeckajte pa ga u zdjeli pomiješajte s ricottom, žumanjkom, soli, paprom, paprikom i brašnom. Smjesu stavite u hladnjak na 2 sata.
- 4 Lim za pečenje posipajte semolinom. Pomoću dvije žlice oblikujte gnude na lim i lagano ih pospite semolinom.
- 5 Oblikujte kuglice i stavite ih u hladnjak najmanje 1 sat (idealno 5–6 sati).
- 6 Zakuhaite posoljenu vodu. Pažljivo ubacite gnude i kuhajte dok ne isplivaju, zatim još 1 minutu.
- 7 U tavi otopite maslac sa slatkom paprikom. Dodajte vrhnje i oko 100 ml vode od kuhanja gnuda. Po potrebi dodajte još vode. Maknite s vatre, dodajte gnude i lagano ih obložite umakom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Ricotta sira
100 g	Baby špinata
1	Žumanjak
0.5 žličica	♦ Morska sol
0.25 žličice	♦ Papar crni mljeveni
0.25 žličice	♦ Paprika slatka delikatesna mljevena
65 g	Oštrog brašna
30 g	Semoline ili griza, za valjanje

Za umak:

40 g	Maslaca
1 žličica	♦ Dimljena paprika
100 ml	Vrhinja za kuhanje
	Voda od kuhanja gnuda, po potrebi

