

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. Zakuhajte 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. Zakuhajte 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	Vrhnja za kuhanje
	Voda od kuhanja gnuda, po potrebi