



Gnudi z rikoto in špinačo

🕒 270–280 Min   

Priprava

- 1 Rikoto položite v gazo in jo pustite približno 1 uro odcediti v cedilu. V loncu zavrite vodo in dodajte špinačo. Kuhajte približno 30 sekund, da oveni, nato jo prenesite v ledeno vodo. Dobro odcedite in ohladite.
- 2 Špinačo drobno nasekljajte in jo v skledi zmešajte z rikoto, rumenjakom, soljo, poprom, papriko in moko. Mešanico postavite v hladilnik za 2 uri.
- 3 Pekač posujte z zdrobom. Z dvema žlicama oblikujte gnude in jih položite na pekač. Rahlo jih posujte z zdrobom. Oblikujte kroglice in jih hladite vsaj 1 uro (najbolje 5–6 ur).
- 4 Zavrite osoljeno vodo. Previdno dodajte gnude in jih kuhajte, dokler ne splavajo na površje, nato kuhajte še približno 1 minuto.
- 5 V ponvi stopite maslo z dimljeno papriko. Dodajte smetano in približno 100 ml vode od kuhanja gnudev. Po potrebi dodajte še malo vode. Odstavite z ognja, dodajte gnude in jih nežno premešajte z omako.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Rikote
100 g	Mlade špinače
1	Rumenjak
0.5 čajne žličke	♦ Morska sol jodirana
0.25 čajne žličke	♦ Poper črni mleti
0.25 čajne žličke	♦ Paprika sladka
65 g	Ostre moke
30 g	Zdroba za posip

Za omako:

40 g	Masla
1 čajna žlička	♦ Paprika dimljena mleta
100 ml	Smetane za kuhanje
	Po potrebi malo vode od kuhanja gnudev

