



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Gosjega mesa
	Različna gomoljna zelenjava
1	Čebula
2	Stroka česna (nasekljana)
40 g	Moke
40 g	Masla
250 ml	Sladke smetane
8 zrn	♦ Poper črni celi
2	♦ Lovorjevi listi
1 žlička	♦ Majaron zdrobljeni

Za cmoke:

100 g	Zmehčanega masla
1	Jajce
1	Rumenjak
250 g	Drobtin
3 žlice	Sveže nasekljanega peteršilja
	♦ Sol zeliščna jedilna
	♦ Poper pisani celi
Ščepec	♦ Muškatni orešček mleti

Gosja juha s kruhovimi cmoki

⌚ 40—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Umijte meso ter ga dajte v lonec z dvema litroma vode, zelenjavo ter ščepcem soli in zavrtite. Dodajte česen, majaron, poper in lovorjeve liste ter kuhajte na srednjem ognju približno eno uro.
- 2 Po eni uri juho precedite. V loncu zmešajte moko in maslo ter dodajte juho ter smetano. Kuhajte 15 minut na nizki temperaturi.
- 3 Pripravite cmoke. Zmehčano maslo mešajte dokler ne postane kremasto ter ga začinite s soljo in ščepcem muškatnega oreščka. Dodajte jajce ter rumenjak.
- 4 Primešajte drobtine in pustite maso stati 10 minut, nato pa oblikujte manjše cmoke.
- 5 Kuhajte jih 5 minut v slani vodi.
- 6 Juho servirajte skupaj s cmoki in okrašeno z nekaj svežega peteršilja.

