Gulaš od lisičarki s nježnim knedlama od ricotte



60—70 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za knedle od ricotte

600 g	Ricotte
75 g	Brašna
350 g	Parmezana
1	Jaje
1 prstohvat	Muškatni oraščić cijeli
1 prstohvat	Morska sol gruba

Za gulaš

1 kg	Lisičarki
2 kom.	Crvene paprike babure
1 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
3 jušne žlice	Ulja
3 jušne žlice	Bijelog balzamičnog octa
2 jušne žlice	Pirea od rajčice
100 ml	Slatkog vrhnja za tučenje
1 čajna žličica	Maslaca
2 jušne žlice	
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
3 jušne žlice	Peršina, usitnjenog

Priprema

1 Za pripremu knedla od ricotte: Ocijedite ricottu u cjedilu. Time će knedle postati čvršće. Knedle je najbolje pripremiti dok se gulaš kuha (pogledajte 8. korak).

2 Za pripremu gulaša od lisičarki: Ogulite i grubo narežite luk i češnjak. Izvadite srž sa sjemenkama paprike babure i narežite je na veće kockice.

3 Zatim zagrijte ulje u posudi. Ako je temperatura odgovarajuća, narezani će luk postati proziran. U tom trenutku dodajte usitnjeni češnjak i papriku baburu. Neka se pirja na laganoj vatri približno 30 minuta.

4 U međuvremenu operite lisičarke. Nakon pranja osušite tapkajući suhim papirnatim ručnikom koji će upiti tekućinu. U mješavinu luka i paprika babura dodajte koncentrat rajčice i Kotányi Papriku i pržite 1 do 2 minute uz neprekidno miješanje.

5 Nakon 30 minuta u papriku baburu i luk može se umiješati koncentrat rajčice i Kotányi Paprika. Pržite približno dvije minute i dobro miješajte, a zatim deglazirajte posudu s tri jušne žlice octa. Sad dodajte ¼ l vode i slatkog vrhnja za tučenje i neka kipi nekoliko minuta.

6 Začinite smjesu s dosta Kotányi Soli i Kotányi Papra. Zatim usitnite u glatki umak. Procijedite umak kroz gusto sito i pustite da nakratko ponovno zakipi jer će to pomoći pri postizanju odgovarajuće konzistencije.

7 Popržite lisičarke u tavi do zlatnosmeđe boje. Tijekom prženja dodajte malo maslaca kako bi lisičarke bile ukusnije. Pomiješajte nasjeckani peršin s kuhanim umakom od paprike babure i začinite po želji uz Kotányi Sol. Dodajte još začina po želji.

8 Za pripremu knedli: Zakuhajte slanu vodu u velikoj posudi. Pomiješajte ricottu s parmezanom, brašnom, Kotányi Solju i Kotányi Muškatnim oraščićem kako biste dobili gustu smjesu. Rukom oblikujte knedle veličine loptice za golf ili stolni tenis.

9 Slana voda s knedlama mora zakipjeti. Pričekajte da isplivaju, a zatim kuhajte 5 do 8 minuta.

10 Poslužite knedle na gulašu od lisičarki i posipajte ih svježim peršinom. Kotányi preporučuje posluživanje uz svježu zelenu salatu.