



Ingredencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na ricottové knedličky

600 g	Ricotta
75 g	Múka
350 g	Parmezán
1	Vajcia
1 štipka	♦ Muškátový orech mletý
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na guláš

1 kg	Kuriatka
2 ks.	Červená paprika
1 ks.	Cibuľa
2 ks.	Strúčiky cesnaku
3 PL	Olej
3 PL	Biely balzamický ocot
2 PL	Paradajkový pretlak
100 ml	Šľahačka
1 ČL	Maslo
2 PL	♦ Paprika špeciál sladká
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Štvorfarebné korenie celé
3 PL	Petržlen, nasekaný

Ľahké ricottové knedličky na guláši z kuriatok

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Príprava ricottových knedličiek: Sced'te Ricottu cez sitko, aby knedličky zostali pevnejšie. Knedličky odporúčame pripraviť, kým sa dusí guláš. (Pozrite si krok 8)
- 2 Príprava guláša z kuriatok: Ošúpte cibuľu a cesnak a nakrájajte ich na kocky. Odstráňte jadro z papriky a nahrubo ju nakrájajte na kocky.
- 3 Potom na panvici zohrejte olej. Keď dosiahnete správnu teplotu, cibuľa nakrájaná na kocky sa začne dusiť do sklovita. Potom primiešajte cesnak a papriku nakrájané na kocky. Poduste približne 30 minút na miernom stupni.
- 4 Medzičasom umyte kuriatka. Po umytí osušte papierovou utierkou, ktorá absorbuje tekutinu z húb. Pridajte paradajkový pretlak a papriku Kotányi pridajte k zmesi papriky a cibule a za stáleho miešania opekajte 1 až 2 minúty.
- 5 Po 30 minútach môžete k paprike a cibuli primiešať paradajkový pretlak a papriku Kotányi. Opekajte približne 2 minúty za dôkladného miešania, potom použite 3 PL octu na deglazovanie panvice. Teraz pridajte ¼ l vody a šľahačku a nechajte pár minút prevrieť.
- 6 Ochuťte zmes väčším množstvom soli Kotányi a korenia Kotányi. Potom rozmixujte na hladkú omáčku. Prelejte omáčku cez jemné sitko a opäť krátko povarte, ľahšie tak dosiahnete správnu konzistenciu.
- 7 Kuriatka opečte na panvici do zlatista. Medzičasom pridajte kúsok masla, ktoré dodá hubám lepšiu chuť. Zmiešajte nasekanú petržlenovú vňať kuriatka s uvarenou paprikovou omáčkou a ochuťte trochou soli Kotányi. Podľa chuti pridajte ďalšie korenie.
- 8 Príprava halušiek: Prived'te do varu osolenú vodu vo veľkom hrnci. Zmiešajte ricottu s vajcom, parmezánom, múkou, soľou Kotányi a muškátovým orechom Kotányi a vytvorte tuhú zmes. Ručne tvarujte knedličky veľkosti golfovej loptičky.
- 9 Knedličky prived'te do varu v osolenej vode. Počkajte, kým vyplávajú na povrch hrnca, a potom nechajte povariť asi 5 až 8 minút.
- 10 Knedličky podávajte s čerstvou petržlenovou vňaťou na guláši z kuriatok. Kotányi odporúča ako prílohu čerstvý zelený šalát.

