

Легкие клецки из рикотты с гуляшом из лисичек

60—70 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Клецки из рикотты

600 г	Рикотта
75 г	Мука
350 г	Пармезан
1	Яйцо
1 щепотка	Мускатный орех целый
1 щепотка	Соль морская

Гуляш

1 кг	Лисички
2 шт.	Красный болгарский перец
1 шт.	Лук
2 шт.	Зубчики чеснока
3 ст. л.	Масло
3 ст. л.	Белый бальзамический уксус
2 ст. л.	Томатное пюре
100 мл	Взбитые сливки
1 ч. л.	Сливочное масло
2 ст. л.	
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Ч перца
3 ст. л.	Петрушка измельченная

Способ приготовления

1 Как приготовить клецки из рикотты: слейте рикотту через сито, чтобы клецки получились слегка твердыми. Лучше всего готовить клецки пока тушится гуляш. (см. шаг 8)

2 Как приготовить гуляш из лисичек: очистите и крупно нарежьте лук и чеснок. Выньте сердцевину из болгарского перца и нарежьте его крупными кубиками.

3 Разогрейте масло в сковороде. Если температура правильная, нарезанный кубиками лук станет прозрачным. Затем смешайте нарезанный кубиками чеснок и болгарский перец. Тушите на слабом огне в течение 30 минут.

4 Вымойте лисички. Затем промокните насухо бумажным полотенцем, чтобы удалить излишки жидкости из грибов. Добавьте томатное пюре и паприку Kotányi в смесь болгарского перца и лука и обжарьте 1-2 минуты, постоянно помешивая.

5 Через 30 минут смешайте томатное пюре и паприку Kotányi с болгарским перцем и луком. Обжаривайте в течение 2 минут, тщательно помешивая, затем используйте 3 ст. ложки уксуса для дегласирования сковороды. Добавьте ¼ л воды и взбитых сливок и доведите до кипения на несколько минут.

6 Приправьте смесь большим количеством соли и перца Kotányi. Затем смешайте до однородной консистенции. Пропустите соус через мелкое сито и ненадолго снова доведите до кипения, чтобы получить нужную консистенцию.

7 Обжарьте лисички в сковороде до золотистого цвета. Чтобы придать грибам более насыщенный вкус, добавьте немного сливочного масла. Смешайте измельченную петрушку и лисички с соусом из болгарского перца и приправьте по вкусу небольшим количеством соли Kotányi. Добавьте еще немного приправы по вкусу.

8 Как приготовить клецки: Доведите подсоленную воду до кипения в большой сковороде. Смешайте рикотту с яйцом, пармезан, мукой, солью и мускатным орехом Kotányi, чтобы получилась твердая смесь. Вручную сформируйте большие клецки размером с мячик для гольфа.

9 Доведите клецки до кипения в подсоленной воде. Дождитесь, пока они всплывут на поверхность, и тушите примерно 5–8 минут.

10 Украсьте гуляш из лисичек клецками со свежей петрушкой. Kotányi рекомендует подавать блюдо со свежим зеленым салатом.

