Pohánkové knedlíky na kôprovej omáčke s karí kapustou

70–90 Min

Príprava

1. Zeleninový vývar s maslom privedieme do varu. Vmiešame pohánku a pár minút povaríme. Potom oheň zmiernime, prikryjeme pokrievkou a necháme odpočívať.
2. Vychladnutú pohánku zmiešame s vaječným žĺtkom, bylinkami Kotányi ako aj s pohánkovou múkou a dochutíme soľou. Rúru predhrejeme na 190 °C.
3. Zo zmesi vytvarujeme knedličky veľkosti golfovej loptičky a poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme vo vyhriatej rúre na 190 °C 15 minút.
4. Na omáčku rozpustíme maslo v hrnci, pridáme múku a miešame, kým omáčka nebude hladká.
5. Zalejeme polievkou a necháme prejsť varom. Pridajte kôpor Kotányi a ocot. Dochutíme soľou. Pred podávaním vmiešame kyslú smotanu.
6. Kapustu nakrájame na prúžky, zľahka opečieme na panvici s olejom, často premiešame.
7. V ďalšom kroku osolíme, podlejeme vodou a krátko podusíme.
8. Nakoniec pridajte Kotányi Karí, dobre premiešajte a vychutnajte si.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na pohánkové knedlíky

250 ml	Pohánka
500 ml	Zeleninový vývar, číry
1 PL	Maslo
4 ks	Vaječné žĺtky
3 PL	Pohánková múka
2 ČL	Soľ
2 ČL	Petržlenová vňať krájaná
1 ČL	Kôpor sušený krájaný

Na kôprovú omáčku

100 g	Maslo
2 PL	Múka, hladká
250 ml	Zeleninový vývar, číry
200 g	Kyslá smotana
1 PL	Ocot
4 PL	Kôpor sušený krájaný
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Ku karí kapuste

300 g	Kapusta, biela
2 PL	Rastlinný olej
3 PL	Voda
1 ČL	Karí
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná