



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za ragu:

1 kg	Korenja
2	Šalotki
150 ml	Smetane za stepanje
250 ml	Zelenjavne jušne osnove
	Sončnično olje
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Dimljena sol z morsk soljo, grobo mleta
1 strok	♦ Bourbon vanilija cela

Za cmočke:

250 g	Prosene kaše
500 ml	Zelenjavne jušne osnove
60 g	Naribanega sira
1 skodelica	Svežega peteršilja
1	Limona
Žličke	♦ Kurkuma mleta

Proseni cmočki na raguju iz korenčka in vanilje

⌚ 50–60 Min   

Priprava

- 1 Najprej pripravite ragu, Olupite in fino nasekljajte korenje in šalotko. V ponvi segrejte olje in popecite zelenjavo dokler ne postekleni.
- 2 Dodajte sredice vaniljevega stroka ter sam strok. Dodajte jušno osnovo in smetano za stepanje ter dobro premešajte in kuhajte dokler se korenje ne zmehča.
- 3 Ostranite strok in vse skupaj premešajte v mešalniku. Začinite s soljo in poprom.
- 4 Za prosene cmočke najprej splahnite proseno kašo nato pa jo dajte v lonec z jušno osnovo in kurkumo ter zavrite. Kuhajte 20 do 30 minut na nizki temperaturi.
- 5 Začinite s soljo in porom te pustite, da se ohladi. Dodajte nariban sir in dobro premešajte. Oblikujte majhne cmočke ter jih popecite v ponvi nekaj olja, da postanejo hrustljavi.
- 6 Cmočke postrezite z svežim peteršiljem, nekaj limoninega soka ter hrustljivo solato.

