



# Proseni cmočki na raguju iz korenčka in vanilje

⌚ 50–60 Min   

## Priprava

### 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   |
|         |  Bio Poper pisani celi |
| 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 |

- 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.

