



Спаначени кюфтенца със сирене рикота

🕒 270–280 Минути 🍷🍷🍷

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кюфтенцата

200 g	Сирене рикота
100 g	Бейби спанак
1 бр.	Жълтък
½ ч.л.	♦ Морска сол
¼ ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
¼ ч.л.	♦ Черен пипер на зърна
65 g	Пшенично брашно
30 g	Грис (за качамак)

За соса

40 g	Масло
1 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
100 ml	Готварска сметана

- 1 Сложете рикотата в тензух и я оставете да се прецеди над купа за около час, за да се отдели водата.
- 2 Кипнете подсолена вода в тенджерата и бланширайте спанака за 30 секунди. След това го прехвърлете в купа със студена вода и лед за минута.
- 3 Накълцайте спанака и го изстискайте от водата. Разбъркайте го заедно с останалите съставки за кюфтенцата и отцедената рикота (без гриса). Приберете в хладилника за два часа.
- 4 Поръсете тава с гриса. Оформете кюфтенцата и ги оваляйте в него. Приберете в хладилника за поне един час, а в идеалния случай за 5-6 часа.
- 5 Кипнете подсолена вода и внимателно поставете няколко кюфтенца в нея. Гответе ги още около една минута след като изплуват на повърхността.

СЪВЕТ: Не добавяйте прекалено много кюфтенца в тенджерата наведнъж. Пригответе ги на порции.

- 6 Разтопете маслото за соса на тиган. Загрейте червения пипер в него за 30-40 секунди, като го бъркате постоянно. Изсипете сметаната и около 100 ml от водата от кюфтенцата.
- 7 Разпределете кюфтенцата в чиниите и ги залейте със соса преди да сервирате.

