



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кнедли с рикота

600 g	Рикота
75 g	Брашно
350 g	Пармезан
1	Яйце
Щунка	♦ Индийско орехче, мляно
Щунка	♦ Морска сол

За гулаша

1 kg	Гъби пачи крак
2 бр.	Червена чушка
1 бр.	Лук
2 бр.	Скилидки чесън
3 с.л.	Олио
3 с.л.	Бял балсамов оцет
2 с.л.	Доматено пюре
100 ml	Бита сметана
1 ч.л.	Масло
2 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щунка	♦ Морска сол
Щунка	♦ Пипер меланж на зърна
3 с.л.	Магданоз, нарязан

Кнедли от рикота върху гулаш от гъби пачи крак

⌚ 60—70 Минути



Подготовка

- 1 За да направите кнедли с рикота: Изцедете рикотата през цедка, така кнедлите ще останат леко стегнати след варенето. Най-добре е да пригответе кнедлите, докато гулашът се задушава. (Вижте стъпка 8)
- 2 За да направите гулаш от гъби пачи крак: Обелете и нарежете на едро лука и чесъна. Извадете сърцевината от чушката и нарежете на едро.
- 3 След това загрейте олиото в съд. Ако температурата е правилна, нарязаният на кубчета лук ще се задуши до полупрозрачност. След това прибавете нарязаните на кубчета чесън и чушката. Задушете на слаб огън за около 30 минути.
- 4 Междуременно измийте гъбите пачи крак. След като ги измиете, подсушете с парче кухненска хартия. Добавете доматиеното пюре и червен пипер на Kotányi към сместа от чушки и лук и пържете 1 до 2 минути при непрекъснато разбъркване.
- 5 След 30 минути добавете доматиеното пюре и червен пипер Kotányi към чушката и лука. Пържете около 2 минути, докато разбърквате старателно, след което използвайте 3 с.л. оцет, за да деглазирате. Сега добавете $\frac{1}{4}$ l вода и сметана за готвене и оставете да заври за няколко минути.
- 6 Подправете сместа с обилно количество сол и пипер на Kotányi. След това блендирайте в гладък сос. Минете соса през фина цедка и оставете да заври за кратко, тъй като това ще помогне да се постигне правилната консистенция.
- 7 Запържете гъбите в тиган до златистокафяво. Междуременно добавете бучка масло, за да придадете на гъбите още по-приятен вкус. Смесете нарязания магданоз и гъбите с приготвения сос от чушки и посолете на вкус. Можете да посолите малко повече.
- 8 За да направите кнедлите: Оставете подсолената вода да заври. Смесете рикотата с яйцето, пармезана, брашното, солта и индийското орехче, за да се получи твърда смес. Оформете на ръка кнедли с големината на топка за голф.
- 9 Оставете кнедлите да заврат в подсолената вода. Изчакайте, докато изплуват на повърхността на съда, и ги оставете да се готвят за още около 5 до 8 минути.
- 10 Поръсете пресен магданоз върху кнедлите и ги сервирайте върху гулаша. Kotányi препоръчва да гарнирате със свежа зелена салата.

