



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za rikotine cmoke

600 g	Rikote
75 g	Moke
350 g	Parmezana
1	Jajce
1 ščepec	♦ Muškatni oreh celi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za golaž

1 kg	Lisičk
2 celi	Rdeči papriki
1 cela	Čebula
2 cela	Stroka česna
3 žlice	Olja
3 žlice	Belega balzamičnega kisa
2 žlici	Paradižnikovega koncentrata
100 ml	Smetane za stepanje
1 žlička	Masla
2 žlici	
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper pisani celi
3 žlice	Sesekljanega peteršilja

Lahki rikotini cmoki na golažu iz lisičk

⌚ 60–70 Min 

Priprava

- 1 Priprava rikotinih cmokov: Rikoto odcedite na cedilu, da bodo cmoki rahlo čvrsti. Priporočamo, da cmoke pripravite med dušenjem golaža (glejte korak 8).
- 2 Priprava golaža iz lisičk: Čebulo in česen olupite ter grobo sesekljajte. Paprikama odstranite semena in ju prav tako grobo sesekljajte.
- 3 V kozici segrejte olje. Pri ustrezni temperaturi pražite sesekljano čebulo, dokler ne postekleni. Nato vmešajte sesekljan česen in papriko ter pri nizki temperaturi dušite približno 30 minut.
- 4 Medtem operite lisičke in jih dobro osušite s papirnato brisačo, ki bo vpila njihovo tekočino.
- 5 Po 30 minutah k zmesi paprike in čebule dodajte paradižnikov koncentrat in papriko v prahu Kotányi ter med nenehnim mešanjem pražite približno 2 minuti, nato pa zalijte s 3 žlicami kisa. Sedaj dodajte $\frac{1}{4}$ l vode in smetano za stepanje ter za nekaj minut zavrite.
- 6 Zmes obilno začinite s soljo in poprom Kotányi, nato pa vse skupaj obdelajte v gladko omako. Slednjo precedite skozi drobno cedilo ter za kratek čas ponovno zavrite, da dobite pravo gostoto.
- 7 V ponvi pražite lisičke, dokler zlato ne porjavijo. Med praženjem dodajte kos masla, da lisičke dobijo poseben okus. Nato lisičke in sesekljan peteršilj vmešajte v gotovo omako s papriko ter po okusu začinite z malo soli Kotányi. Če je potrebno, dodajte še druge začimbe.
- 8 Priprava cmokov: Zavrite veliko kozico osoljene vode. Rikoto, jajce, parmezan, moko, sol Kotányi in muškatni orešek Kotányi zmešajte v čvrsto zmes. Iz slednje z rokami oblikujte cmoke v velikosti žogice za golf.
- 9 Cmoke zavrite v osoljeni vodi. Počakajte, da priplavajo na površje, nato pa jih pri nizki temperaturi kuhajte približno 5 do 8 minut.
- 10 Cmoke položite na golaž iz lisičk, okrasite s svežim peteršiljem in postrezite. Kotányi kot prilogo priporoča svežo zeleno solato.

