



Патешки гьрди с пикантни картофени ньоки и тиква

⌚ 60–70 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Патешки гьрди
1 бр.	Тиква Хокайдо
1 шепя	Резене
500 g	Картофи
250 g	Пълнозърнесто брашно
30 g	Масло
1	Яйце
Щипка	♦ Канела на прах
Щипка	♦ Люто чили
	♦ Черен пипер на зърна
	♦ Морска сол
	Кленов сироп
	Зехтин

- 1 Сварете картофите от предишния ден.
- 2 Направете малки разрези на патешките гьрди от страната с кожата. Поръсете със сол и черен пипер и втрийте в месото.
- 3 Сложете гьрдите във фурната на 180°C за около 60 минути. След това ги извадете и оставете за малко в топло помещение.
- 4 Обелете сварените картофи и ги намачкайте с вилица, докато станат на малки парчета. Добавете брашното, маслото, яйцето, малко сол и оформете тесто. Направете ньоки от него.
- 5 Сложете ньоките във вряща солена вода и ги гответе на бавен огън за около 10 минути.
- 6 Изцедете добре ньоките. Разтопете 1 с.л. масло в тиган и запържете малко чилито, прибавете ньоките, разбъркайте и овкусете със сол и пипер на вкус.
- 7 Измийте тиквата, нарежете я на половина и махнете семките и месото около тях. Нарежете я на тънки филийки (с дебелина 1 см). Мариновайте я с канела, зехтин и сол. Разпределете я върху хартия за печене и запечете във фурната на 200°C за 10 минути.
- 8 Нарежете месото, сервирайте го с ньоките и тиквата в чинии и се насладете.

