



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

500 g	Burgonya
250 g	Búzaliszt
30 g	Vaj
1 db	Bio tojás
100 g	Őrölt mák
50 g	Porcukor
500 g	Alma
2.5 ek.	Kristálycukor vagy méz
0.5 db	Bio citrom
1 ek.	♦ Mézes sütemény fűszerkeverék

Mákos nudli almaszósszal

⌚ 50—60 Perc 

Elkészítés

- 1 Elsőként készítsük el a mákos nudlit: főzzük meg a burgonyát, majd hagyjuk kihűlni. Hámozzuk meg, és villával vagy krumplinyomóval törjük össze.
- 2 A krumplipürét keverjük el a liszttel, egy csipet sóval, a tojással és a szobahőmérsékletű vajjal, gyúrjuk tésztává és sodorjunk belőle nudlikat.
- 3 Tegyük a nudlikat forrásban lévő vízbe, és főzzük alacsony hőfokon kb. 10 percig. Szűrjük le. Közben egy serpenyőben olvassunk egy kevés vajat.
- 4 Forgassuk meg a kész nudlikat a vajban. Keverjük össze a mákot és a porcukrot, majd szórjuk a nudlira.
- 5 Kínáljunk hozzá házi készítésű almaszószot. Ezt a nudli előtt is elkészíthetjük. Ehhez facsarjuk ki a citromot, és tegyük a lábasba a cukorral, a mézessütemény fűszerkeverékkel, és 125 ml vízzel. Hámozzuk meg az almát, a magházat távolítsuk el és vágjuk apró kockákra.
- 6 Forraljuk fel az almakockákat a citromos vízben. Pároljuk kb. 20 percig, amíg az alma megpuhul, majd botmixerrel pürésítsük, és tálaljuk a mákos nudlihoz.

