



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

Nudli:

500 g	Burgonya
250 g	Búzafinomliszt
70 g	Vaj
1 db	Tojás
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
100 g	Durvára darált mogyoró
50 g	Darált mák
1 teáskanál	Cukor
30 g	Vaj
1 csipet	♦ Fahéj, őrölt

Almaszósz:

5 db	Alma
10 evőkanál	Víz
1 db	Citrom leve
1 teáskanál	♦ Fahéj, őrölt
1 teáskanál	♦ Szegfűszeg, őrölt
1 teáskanál	Szegfűbors

Mogyorós-mákos nudli

⌚ 45—60 Perc 

Elkészítés

- 1 A tésztához főzzük meg a burgonyát. Ezután hámozzuk meg, és pépesítsük finom pürévé. A kihűlt burgonyát a liszttel, egy kevés sóval, egy tojással és a puha vajjal gyúrjuk tésztává.
- 2 Ezután osszuk több részre a tésztát, és formázzunk belőle nudlikat. Forraljunk fel egy fazék sós vizet, és főzzük a nudlikat közepesen magas hőfokon kb. 5 percig. Csöpögtessük le egy szűrőn.
- 3 Közben kockázzuk fel az almát, főzzük a cukorral, a citromlével és a fűszerekkel körülbelül 15 percig. Pépesítsük finomra botmixerrel.
- 4 A kifőtt tésztát kevés olvasztott vajban forgassuk meg, majd az egyik felét a mogyorós, a másik felét pedig a mákos keverékben hempergessük meg, amelyeket előzőleg fahéjjal és porcukorral finomítottunk. Tálaljuk a nudlikat a fűszeres almaszószal együtt.

