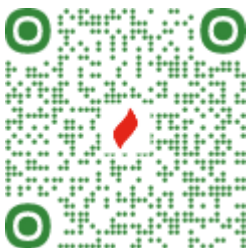




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Hokkaido bundeve
200 g	Brašnog krumpira
130 g	Glatkog brašna
150 g	Pecorino sira
50 g	Maslaca
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Chili s morskom soli
1 žličica	♦ Muškatni oraščić mljeveni
150 g	Pecorino sira za ukrašavanje
1 svežanj	Svježe kadulje



Njoki od bundeve s maslacem od kadulje

⌚ 70–90 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Prepolovite bundevu i žlicom izdubite jezgru. Zatim polovice bundeve s prerezanom stranom prema dolje stavite na tepsiju koja je premazana s malo ulja. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 ° oko 50 minuta dok ne omekša. Čim je bundeva spremna, vilicom ju usitnite u pire. Zatim ostavite da se ohladi.
- 2 Krumpir se može kuhati dok je bundeva u pećnici. Uzmite lonac sa slanom vodom i kuhajte krumpir dok ne omekša oko 25 minuta. Na kraju isperite hladnom vodom i ogulite krumpir. Zatim sitno zgnječite gnječilicom za krumpir.
- 3 U veliku zdjelu stavite pire od bundeve, pire krumpir, brašno, prstohvat soli i muškatni oraščić. Rukama umijesite sve sastojke u tijesto. Ako je potrebno, dodajte malo brašna kako bi zgusnuli smjesu.
- 4 Sada tijesto od njoka oblikujte u štrucu i izrežite na 4–5 jednakih komada. Svaki dio razvaljajte u dugačku roladu, a zatim oštrom nožem narežite na komade veličine oko 1,5 cm. Sada posipajte s malo brašna. Svaki komad pažljivo razvaljajte po pobrašnjennoj stražnjoj strani vilice.
- 5 Zagrijte veliku posudu sa slanom vodom i stavite njoke da se kuhaju. Spremnici su čim isplivaju na površinu. Njoke prepržite na malo maslaca kako bi dobili jaču boju.
- 6 Sada u tavi pripremite smeđi maslac. Da biste to učinili, otopite maslac i dodajte 10 svježih listova kadulje uz stalno miješanje. Ostavite maslac da se krčka na umjerenj vatri dok se nastala pjena opet ne slegne na dno, a maslac polako karamelizira i poprimi zlatnosmeđu boju.
- 7 Njoke prelijte s malo maslaca od kadulje i pecorino sirom. Uživajte!