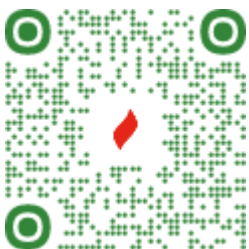




## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| 250 g       | Hokkaido bundeve             |
| 200 g       | Brašnastog 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. Spremni 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 umjerenoj 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!