

Картофельные палочки с яблочным пюре

45—60 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

500 г	Картофель
250 г	Мука пшеничная
30 г	Масло сливочное
1 шт.	Яйцо
Щепотка	Соль морская
100 г	Фундук молотый
50 ст. л.	Мак
1 ч. л.	Сахар
70 г	Сливочное масло
Щепотка	Корица молотая

Для яблочного пюре

5 шт.	Яблоки
10 ст. л.	Вода
	Сок 1 лимона
1 ч. л.	Корица молотая
1 ч. л.	Гвоздика целая
1 ч. л.	Душистый перец горошек

Способ приготовления

1. Отварите картофель. Затем разомните в пюре. Охлажденный картофель теперь смешайте с мукой, небольшим количеством соли, яйцом и мягким сливочным маслом, сформируйте тесто.
2. Разделите тесто на порции и скатайте в палочки. Доведите кастрюлю с подсоленной водой до кипения и варите палочки на среднем огне около 5 минут. Остудите.
3. Измельчите душистый перец и гвоздику. Нарежьте кубиками яблоки, варите с сахаром, лимонным соком и специями около 15 минут. Затем пюрируйте блендером до однородной массы.
4. Обваляйте палочки в растопленном сливочном масле, затем половину обваляйте в ореховой смеси, вторую половину – в маке.
5. Добавьте к обоим видам палочек корицу и сахарную пудру, подавайте вместе с яблочным пюре. Приятного аппетита!