



Картофени ньоки с песто от див чесън

⌚ 60–65 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За пестото от див чесън

80 g	Шам фъстък, натрошен
100 g	Див чесън
150 ml	Зехтин
30 g	Пекорино, настъргано
3 с.л.	Лимонев сок
1/2 ч.л.	♦ Люто чили със сол
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

За картофените ньоки

500 g	Картофи
250 g	Брашно
30 g	Масло
1	Яйце
	♦ Хималайска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 За приготвянето на ньоки маслото трябва да е меко, така че го извадете предварително. Сварете обелените картофи и ги намачкайте до фино пюре.
- 2 Разбъркайте картофите с брашното, щипка сол, яйцето и маслото. От полученото тесто оформете ньоки с ръцете си и ги сварете във вряща, подсолена вода за около 10 минути.
- 3 През това време пригответе пестото. Запечете шам-фъстъка на тиган за кратко на умерен огън. Оставете да изстине. Измийте дивия чесън и го нарежете на ситно. Блендирайте го заедно със зехтина.
- 4 Добавете шам-фъстъка към блендера, както и пекорино и разбъркайте отново. Овкусете с лимонев сок, чили, сол и пипер.
- 5 Отцедете картофените ньоки и овкусете със сол и черен пипер на вкус. Сервирайте с пестото и се насладете.

