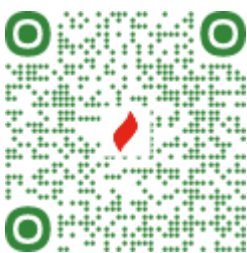




## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 250 g    | Тиква                          |
| 200 g    | Картофи                        |
| 130 g    | Брашно                         |
| 50 g     | Масло                          |
| 1 ч.л.   | ♦ Индийско орехче,<br>мляно    |
|          | ♦ Морска сол                   |
|          | ♦ Пипер меланж на<br>зърна     |
| 150 g    | Сирене Пекорино,<br>настъргано |
| 1 връзка | Прясна салвия                  |



# Тиквени ньоки с билково масло

⌚ 70—90 Минути



## Подготовка

- 1 Разполовете тиквата и махнете семките с лъжица. Поставете половинките с отрязаната страна надолу върху тава покритата с хартия за печене и намазните тиквите с малко олио. Опечете в предварително загрята фурна на 200°C за около 50 минути, докато омекнат. Махнете вътрешността докато е още топла и намачкайте с вилка. Оставете да изстине.
- 2 Сварете картофите в подсолена вода докато тиквата се пече. След това изплакнете със студена вода и обелете. Намачкайте картофите на пюре.
- 3 Разбъркайте картофеното пюре, тиквата, брашното, щипка сол и индийското орехче. Омесете тесто и добавете още брашно, ако е необходимо.
- 4 Оформете ньоки от тестото като го нарежете на 4-5 равни парчета и ги разточете на руло. Нарежете рулата на парчета, големи около 1.5 см и ги набрашнете. Можете да ги оставите така или да ги оформите с леко приплъзване по гърба на набрашнена вилка.
- 5 Оставете подсолена вода да заври и пригответе нюките в нея. Готови са веднага щом започнат да плуват на повърхността. Можете да опържите нюките в малко масло след това, за да придобият златист цвят.
- 6 Пригответе билковото масло като разтопите маслото в тиган и добавете 10 листенца от салвия. Бъркайте постоянно и оставете да „къкри“ на средна температура докато пяната от маслото се успокои на дъното на тигана, а маслото се карамелизира. Внимавайте да не загори.
- 7 Сервирайте нюките, поляти с билковото масло и поръсени със сирене Пекорино.