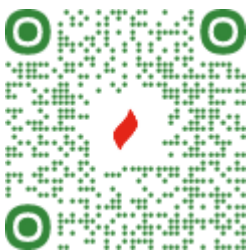




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Тиква
200 g	Картофи
130 g	Брашно
50 g	Масло
1 ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
150 g	Сирене Пекорино, 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.