



Њоки од тиква

Њоките се класичен Италијански рецепт. На Мои Рецепти и порано имаме правено сличен рецепт со ъоки купени од продавница, но овде ќе направиме свежи ъоки со еден многу карактеристичен сезонски плод, тиква односно лејка.



Состојки:

- 700 грама варена тиква
- 400 грама брашно
- 1 јајце
- 1 кафена лажичка сол

За сервирање ќе ви треба:

- Пармезан
- Путер
- Сол и бибер

Чекор 1

Прво ќе ја испечеме тиквата. Исечете ја на парчиња и извадете ги семките. Ставете ја во Делимано ростерот и потоа во рерна на температура од 150 степени час и половина.

Немојте да додавате масло бидејќи сакаме да ја испечеме тиквата без да добиеме дополнителни сокови или течност. Тое ќе биде многу важно подоцна.

Чекор 2

Кога тиквата ќе се испече, оставете ја да се излади и со помош на вилушка и лажица извадете го мекото месо од кората. Месото префрлете го во чинија.

Ни требаат околу 700 грама чистена тиква за да направиме ъоки за 2 или 3 лица.

Чекор 3

Ставете сол и едно јајце. Сега почнуваме да го ставаме брашното малку по малку. Ставете брашно и измешајте. На почетокот ќе изгледа како тоа воопшто да не влијае на тестото, но истото подоцна ќе почне да се стврднува.

Кога ќе го ставите целото брашно, превртете го тестото на работна површина врз која посипавте брашно и почнете нежно да го месите тестото со раце.

Ако треба, ставете уште брашно. Кога ќе добиете тесто кое Ви се допаѓа (не премногу суво – овде не правиме леб) почнете да го обликувате во ролна.

Полека издолжувајте ја ролната со раце и направете ја што е можно подолга.



Земете голем остар нож и исечете го тестото на парчиња со дебелина од околу два ипол сантиметри. Овој процес ни причинува големо задоволство.

Чекор 4

Внимателно земете го секое парче со нож или вилушка, извалкајте го во брашното на работната површина и потоа ставете го во чинија или тацна. Ако ги попрскате парчињата њоки со полента, тоа ќе помогне тие да не се залепат.

Пред да ги сварите њоките, ставете ги во фрижидер да отстојат 30 до 40 минути. Овој дел е многу важен.

Чекор 5

Кога ќе се изладат во фрижидер, почнете да ставате по 7 до 8 парчиња во солената вода и варете ги најмногу 2 до 3 минути. Извадете ги и спремни сме за сервирање.

Чекор 6

Сервирајте на чинија. Ставете путер да се стопи, а потоа зачинете и изрендајте пармезан одозгора!

Совет

Правењето њоки е неуредна работа за која е потребно доста време, но забавно е и вложениот труд се исплаќа. На њоките можете да им дадете дополнителен вкус ако им додадете костеново брашно или морско оревче како зачин.

Сервирајте со едноставен сос кој њоките можат да го впијат.

Користени производи:



Тава со рачки



Ростер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk