

ניוקי תפוחי אדמה סגולים עם גבינת עזים וקוביות ריבת עגבניות

min זמן הכנה: 40

קושי: קשה



מצרכים

- אגר אגר (סוכר אצות): כפית
- ביצה: 1
- גבינת עזים רכה: 400 גרם
- מלח: לפי הטעם
- קמח: 300 גרם
- רוטב טבסקו: לפי הטעם
- תפוחי אדמה סגולים: 1 ק"ג

הכנה

הרתיחו מים עם מלח בסיר, הביאו לרתיחה והכניסו לתוכם את תפוחי האדמה בקליפתם. בשלו למשך 15 דקות. סננו וקררו או שיטפו במים קרים. קלפו את תפוחי האדמה ומעכו אותם בעזרת מזלג או טוחן תפוחי אדמה.

צרו גבעת קמח קטנה עם חור במרכזה על גבי קרש חיתוך ושיברו ביצה פנימה, הוסיפו מלח ומחית תפוחי אדמה. לוו את התערובת במשך מספר דקות עד להשגת מרקם אחיד ואלסטי, כאשר תפוחי האדמה אינם דביקים יותר וידיך יבשות. צרו כעת גלילי בצק (בעובי הזרת שלכם) וחיתכו אותם לחתיכות באורך כ- 2 ס"מ כל אחד. השתמשו במזלג או באצבע להפעלת לחץ עליהם לקבלת צורה עגולה וחלולה. השאירו בצד כ-20 דקות להשגת הידוק.

שפכו לסיר פומי עגבניות מרוסקות והביאו לרתיחה. תבלו במלח, פלפל, ורוטב טבסקו. הוסיפו אגר אגר (לאחר המסה במעט מים), העבירו לאחר מכן את התערובת למגש רדוד ביותר (1 ס"מ) והכניסו (למקרר למנוחה. כשהתערובת תהיה מוכנה, חיתכו לקוביות קטנות (מחצית מגודל הניוקי).

הרתיחו עתה את הניוקי במים מומלחים בנדיבות, ולאחר הסינון טגנו אותם בסיר במעט חמאה. צלחתו באופן הבא: הניחו את הקוביות הקטנות וגבינת העזים בצורת לוח שחמט והניחו את הניוקי המטוגן במרכז.

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 250 גרם

