



## НЪОКИ ОТ ЦВЕКЛО И МАСЛО С ОРЕХИ И ГРАДИНСКИ ЧАЙ

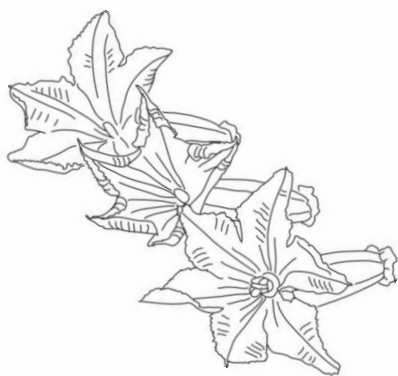


6 порции

### СЪСТАВКИ

2 средно големи глави цвекло  
450 г **рикота**  
1 **яйце** (среден размер)  
75 г прясно настърган **пармезан**  
140 г **брашно**  
1 ч. л. билкова сол  
прясно смлян черен пипер  
смляно индийско орехче  
За работната зона: 80 г **брашно**  
**масло** за тавата за печене  
За маслото с орехи и градински чай:  
100 г нарязани на едро **орехи**  
120 г **масло**  
4 листа градински чай

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 200°C със системата за горещ въздух CircoTherm®. Поставете измитите глави цвекло в огнеупорен съд и го покрийте с капак. Можете алтернативно да използвате алуминиево фолио, за да покриете съда. Печете 1 час, след което изключете фурната и оставете съда в нея за още 15 минути.

Обелете цвеклото под течаща вода. Използвайте кухненска везна и отмерете 200 г цвекло. Смелете на ситно. Смесете с рикотата, яйцето, пармезана, солта, пипера и подправките. Добавете брашно.

Покрийте тавата за печене с меко масло. Изсипете около 80 г брашно в купа за смесване. Използвайте две чаени лъжички, за да отделите точното количество тесто за всяко нъоки – в купата ще се получат общо 90 нъоки, които сте оформили с ръцете си. Поставете върху тава за печене. Потопете вилицата първо в брашно, а след това в нъоките, за да се получат линии.

Печете орехите в тиган, докато не почнете да усещате аромата им. Добавете маслото и листата градински чай и сотирайте за три минути, докато маслото не покафявее леко.

Гответе нъоките на пара десет минути при температура 100°C. Добавете пипер и сервирайте с маслото с орехи и градински чай и пармезан.

Идея: Можете също така да сварите нъоките в солена вода. Оформете нъоки и ги поставете веднага във вряща вода. Ако ги оставите отвън, ще се залепят за повърхността. След като изплуват на повърхността, оставете ги да къкрят още две минути, преди да ги сложите в чиния.