



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Пържени в тиган ньоки с гъби пачи крак и запечена в масло галета



4 порции

### СЪСТАВКИ

#### Ньоки:

300 г сухо картофено пюре  
200 г чисто **брашно или брашно за паста** + допълнително за разточването.  
1 **яйце**  
Голяма щипка сол и пипер  
1 ч. л. зехтин

#### Също:

2 с. л. зехтин  
16 малки листа градински чай  
100 г **галета**  
½ ч. л. сол  
½ ч. л. черен пипер  
60 г безсолно **масло**  
80 г гъби пачи крак  
100 г малки кафяви печурки, нарязани  
2 скилидки чесън, смлени  
1 кръгло радикио, нарязано на тънки ленти

#### За сервирането:

Пресен магданоз

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте предварително фурната до 100°C на пълна пара.
2. Първо направете ньоките. Сложете сухото картофено пюре в миксер с кука за тесто или бъркалка. Добавете брашното, яйцето, солта, пипера и олиото.
3. Бъркайте бавно, докато не се образува твърдо тесто.
4. Поръсете работната повърхност с брашно и разделете тестото на 4 топки. Оформете всяка топка като руло с размер на наденичка и го нарежете на парчета от 2 см с набрашнен нож.
5. Оформете ги като възглавнички с вилица или чаена лъжичка.
6. Поставете ньоките в голяма перфорирана тава за готвене на пара.
7. Поставете я във фурната и гответе на пара 10 минути. Извадете от фурната.
8. Загрейте олиото в тиган за пържене, докато не се нагорещи. Добавете листата градински чай и гответе 20 секунди, след което извадете половината от листата и ги поставете в чиния (запазете ги за декорация по-късно). Добавете галетата, ¼ ч. л. сол и ¼ ч. л. пипер към останалите в тигана листа градински чай. Пържете, като бъркате често, докато галетата не стане златисто кафява. Извадете всичко от тигана.
9. Избършете тигана и поставете в него маслото. Загрейте до средна температура, като периодично бъркате, докато маслото не стане светло кафяво и не започне да мирише приятно – около 4 – 5 минути. Добавете гъбите и разбъркайте, така че да се покрият с масло. Гответе 3 – 4 минути, докато не покафеняят леко, след което добавете чесъна и останалите ¼ ч. л. сол и пипер. Гответе още минута.
10. Увеличете температурата до средно висока и добавете пригответените на пара ньоки. Гответе още 3 – 4 минути, като бъркате от време на време, докато ньоките не се зачервят леко, след което изключете нагряването и добавете нарязаното радикио. Разпределете в четири чинии и покрийте с галетата. Аранжирайте запазените листа градински чай върху чиниите и поръсете с магданоз.