

## Кнедли с тиква

10 порции

### СЪСТАВКИ

За кнедлите:

1 малка тиква Хокайдо  
(около 700 г)

200 г стари хлебчета

170 мл мляко

2 големи яйца

1-2 с.л брашно

1 ч. л. смляно индийско орехче

1 ч. л. джинджифил на прах

Сол, пипер

Алергените са отбелязани с  
удебелен шрифт.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 200°C  
със CircoTherm®.

Измийте тиквата и отстранете всички  
неприятни петна. Разполовете, изстържете  
семките и влакната със супена лъжица.  
Нарежете на еднакви филийки и поставете  
върху тава, покрита с хартия за печене.

Печете в предварително загрята фурна  
около 40 минути, докато тиквата омекне  
много. Оставете да изстине. Нарежете  
месестата част включително кората, на  
малки парченца.

## Кнедли с тиква

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете остарелите хлебчета на малки кубчета. Поставете в голяма купа. Затоплете млякото, докато стане хладко. Добавете към хлебчетата с тиква, яйца, брашно, индийско орехче, джинджифил, сол и черен пипер и разбъркайте всичко с ръце. Оставете да престои около 20-30 минути.

Оформете 10 кнедли и ги поставете върху намаслена, перфорирана тава за печене с малко разстояние между тях. Гответе с пара на 100°C за 15-20 минути.

Алтернативно, можете да пригответе кнедлите в тенджера. За да направите това, сложете много вода да заври, посолете леко и намалете котлона, докато водата започне да къкри. Внимателно поставете кнедлите в кипящата вода, оставете ги да се накиснат във водата за около 15-20 минути, извадете ги с решетъчна лъжица и ги отцедете добре.