

ניוקי תפוחי אדמה.



רכיבים:

750 גרם תפוחי אדמה אפויים על קליפתם וקלופים

225 גרם קמח

130 גרם קמח תפוחי אדמה

½ כוס שמן זית

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. מועכים את תפוחי האדמה לפירה, מוסיפים את הקמח, התבלינים והשמן. לשים את התערובת עד לקבלת מרקם אחיד.

2. צרים נקניקים מאורכים וחותרים לרוחב 1 ס"מ.

3. מסדרים את הניוקי על תבנית עם נייר אפיה. אופים כ-10 דקות בחום של 70 מעלות. לאחר מכן מעבירים למקפיא.

4. מרתיחים מים עם מלח ומעבירים את הניוקי ישירות מהמקפיא אל תוך המים הרותחים. נותנים לניוקי לצוף ומבשלים עוד 2 דקות ומעבירים לרוטב שאתם אוהבים (עגבניות, פטריות, שמנת ועוד).