

HOKKAIDO NOKY S HOVADZÍMI GULIČKAMI NA TEKVICOVEJ OMÁČKE

Potrebuje

- - Hovadzie fašírky: 500 g hovädzieho mletého mäsa
- - soľ, korenie
- - 2 struky cesnaku
- - 2 vajička
- - strúhanku
- - čerstvú petržlenovú vňať
- - cibuľku
- - olej na vyprážanie
- - Na tekvicovú omáčku:
- - druhú polovicu hokkaido tekvice
- - kurkumu
- - kokosové mlieko
- - smotanu
- - 2 črievka Karičky
- - špaldová múka na zahustenie

Postup

Polovicu z jednej veľkej hokkaido tekvice zbavíme jadierok a následne osúpeme, nakrájame na polmesiačky, poukladáme na plech s papierom na pečenie, polejeme olivovým olejom, osolíme a dáme na 20 minút do rúry 190 stupňov, samozrejme, treba si to odsledovať, aby bolo hokkaido mäkké, ak je mäkké vyberieme, po jednom si ho ukladáme do misky, kde ho postupne pretáčame, ak je aj vychladnuté, osolíme podľa potreby, pridáme dve žltka a postupne prisypávame múku, pomaly vytvoríme cesto, ktoré si preklopíme na dobre pomúčenú dosku, kde ho ešte poriadne vypracujeme tak, aby cesto nelepilo, keď máme cesto hotové, nožom si odkrojíme časť z cesta, rukou vytvoríme dlhý pás, ktorý nakrájame na menšie noky. Hotové noky hádžeme do osolenej vriacej vody. Tekvicu si samozrejme zbavíme jadierok, osúpeme, dáme do hrnca, osolíme, okoreníme, pridáme lyžicku kurkumy a zalejeme vodou a necháme variť, až kým tekvica nie je mäkká, mixneme v malom hrnčeku, pridáme Karičku, smotanu a zahustíme múkou s mliekom.

Tento recept nám posla: Michaela z Bojne

náročnosť: vysoká

čas: hodina

porcie: 4