

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת שוורץ ניוקי בשמנת, פטריות וערמונים



המרכיבים:

חבילת ניוקי 400 גרם
חמאה טרה 25 גרם
שתי שיני שום כתושות
חבילת פטריות שמפיניון טריות פרוסות (250 גרם)
יין לבן (לא חובה)
חבילת ערמונים קלופים בואקום (100 גרם)
שמנת לבישול טרה (250 מ"ל)
מלח
פלפל לבן
בזיליקום קצוץ (אפשר גם מיובש)
גבינה אמנטל מגוררת נעם

אופן הכנה:

מחממים במחבת חמאה. מטגנים קלות שתי שיני שום כתושות, מוסיפים פטריות שמפיניון פרוסות ומקפיצים חמש דקות (אפשר עם קצת יין לבן) עד שמפרישות חלק מהנוזלים. מוסיפים ערמונים קלופים מפוררים ידנית ומטגנים דקה נוספת. מוסיפים מיכל שמנת לבישול, חצי כפית מלח, רבע כפית פלפל לבן, חצי כפית בזיליקום, מערבבים היטב ומביאים לרתיחה כשלוש דקות לצמצום הרוטב ומורידים מהאש. מרתיחים סיר עם 5 כוסות מים וחצי כפית מלח.

מבשלים 400 גרם ניוקי עד שצף, מסננים, מוסיפים
למחבת עם הרוטב, מערבבים היטב, מעבירים
לצלחות עמוקות ומגישים מיד עם גבינה מגוררת
מעל.

