Ньоки зі шпинатом

Зелені ньоки (галушки) цікавий варіант класичних картопляних ньоків. Щоб надати ньокам характерний колір додають шпинат й змішують з картоплею. Самі галушки доволі легко та швидко готуються.

Шпинат, як основний інгредієнт, надає цій страві не аби якої яскравості смаку та інтриги, його терпкуватий смак добре поєднується зі солодкістю картоплі.

До ньоків зі шпинатом смакуватиме будь яка підливка чи соус, найкраще полити їх розтопленим маслом зі шавлією, чи просто маслом й посипати пармезаном, або приготувати сирний соус чи соус на основі риби, чи КРЕВЕТКИ.

- 700 г крохмалистої картоплі
- 400 г шпинату
- 100 г борошна
- сіль

Для ароматного масла:

- 80 г вершкового масла
- 8 -10 листків шавлії

Щоб приготувати ньоки зі шпинатом необхідно спочатку поставити відварити картоплю у лушпині 30-40 хв.

У той час підготувати шпинат, промити листки у декількох водах від піску, обірвати товсті ніжки та скласти листки у велику миску. Залити шпинат крутим кип’ятком, перемішати й залишити його на 5 хв. Тоді відкинути шпинат на друшляк й залишити його до остигання.

Шпинат добре віддушити від води й на дошці дрібно посікти за допомогою великого кухонного ножа.

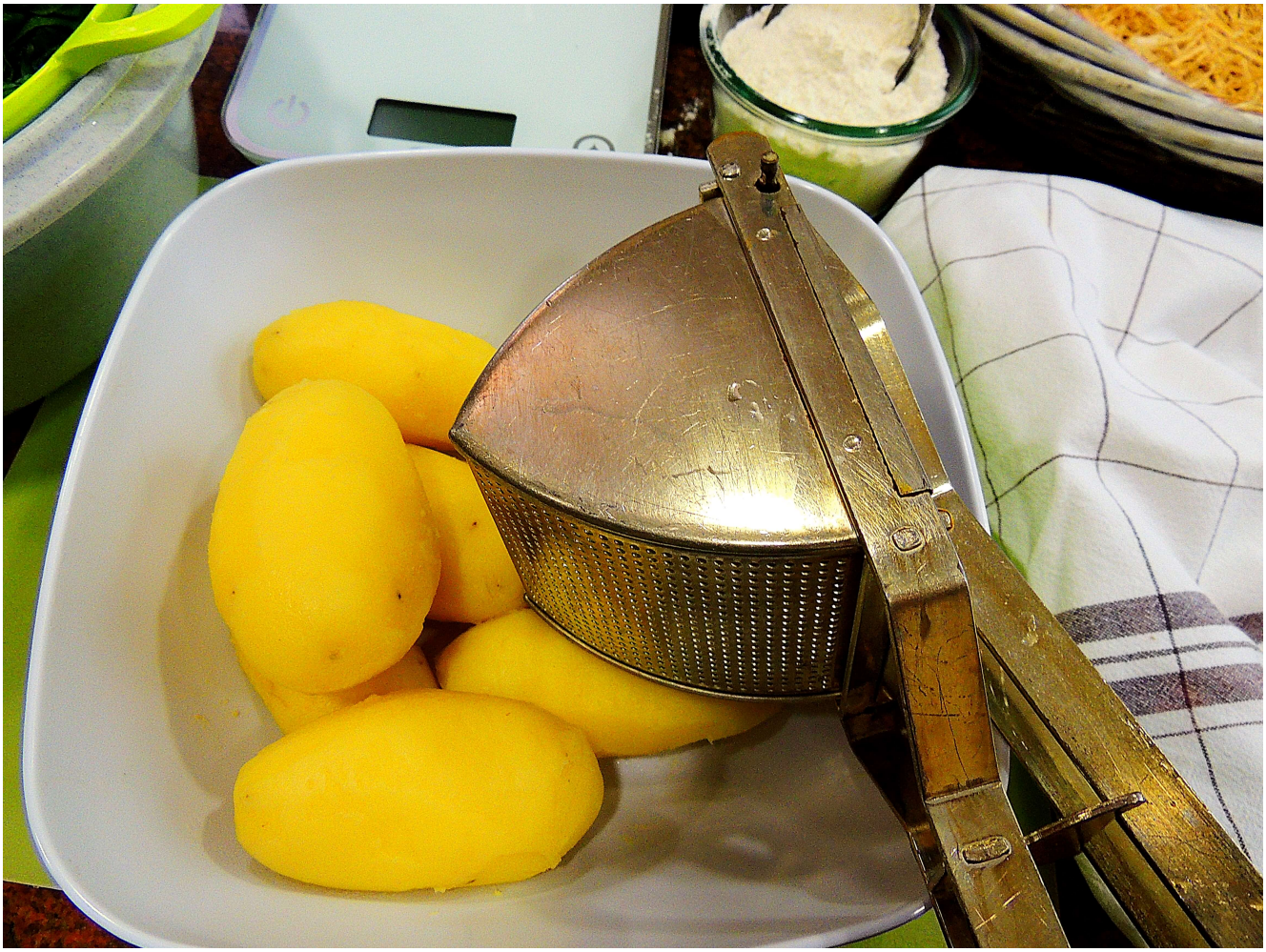
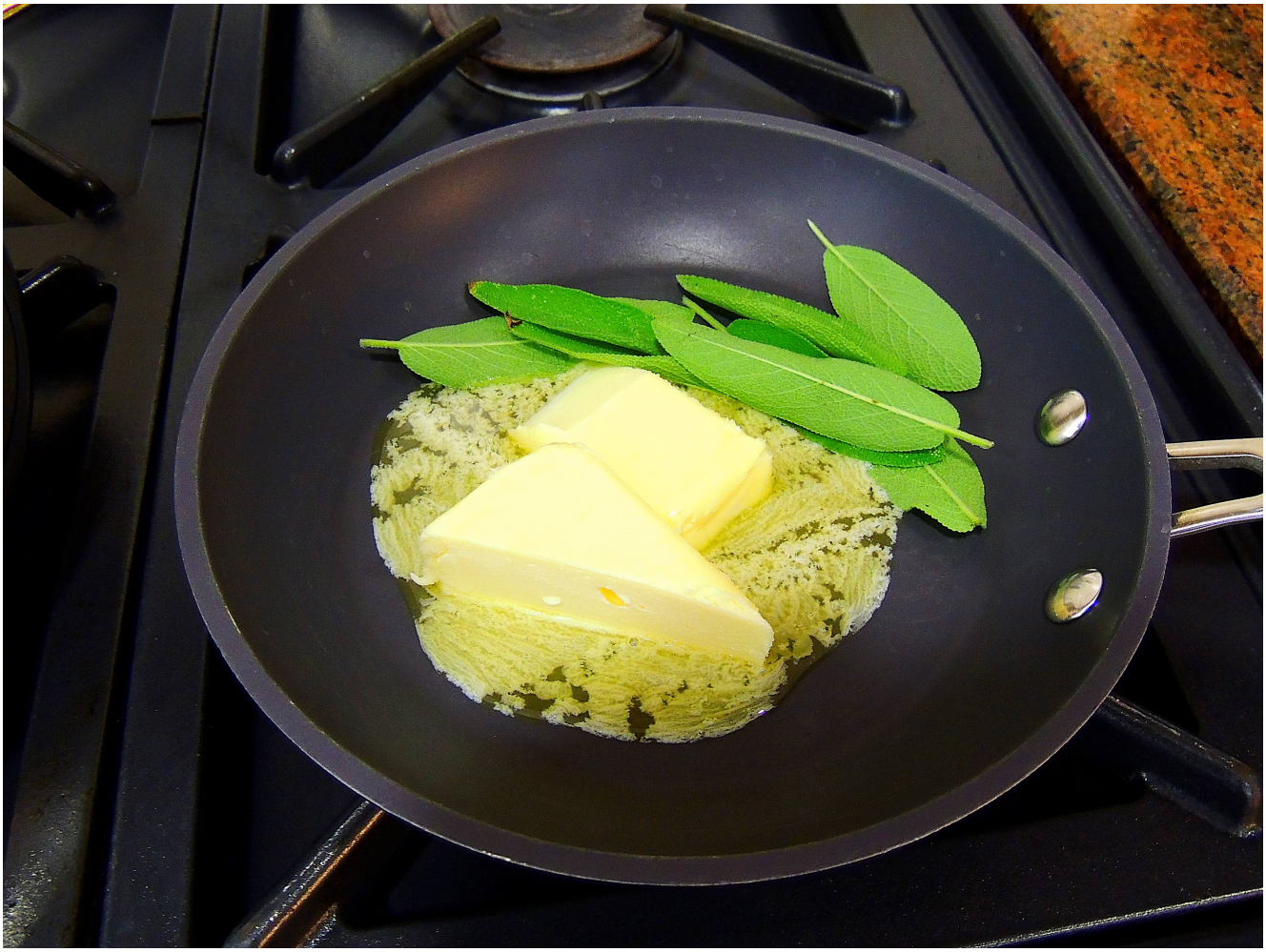
Варену картоплю відцідити обдати холодною водою й одразу почистити від лушпиння.

Можна наколоти картоплину на виделку щоб чистячи не пекла у руки.

Ще гарячу картоплю пропустити через спеціальну картопледавку або як найкраще пом’яти її м’яткою.

У великій мисці з’єднати посічений шпинат, м’яту картоплю, борошно та сіль і добре перемішати. На робочій поверхні підсипаючи борошно, з невеликої частини тіста сформувати джгут товщиною 1-1,5 см і нарізати його невеликими шматками по 1 см. Надати ньокам форми яка вам до вподоби й відкласти в сторону або на кухонний рушник пересипаючи їх борошном.

Приготувати каструлю з підсоленим кип’ятком щоб частинами відварити усі ньоки. Легко опустити частину галушок у воду, що кипить, але не помішувати їх, щоб не зруйнувати їхньої форми. Лише легко стрясти каструлею та обережно щоб не ошпарити себе. Ньоки поступово спливуть на поверхню. Коли закипить вода за хвилю вийняти ньоки за допомогою плоскої шумівки, щоб не розварилися.

Вершкове масло нагріти та розтопити у сковорідці разом з листками шавлії, довести масло до закипання та одразу полити ним ньоки. Готову страву можна подавати до столу.

PICK-&-JOY
CHERRY
TOMATO