



ניוקי תרד.

רכיבים:

600 גרם תפוחי אדמה אדומים, קלופים

1 כפית מלח

280 גרם קמח

קורט אגוז מוסקט

200 גרם עלי תרד טריים

4 עגבניות, בשלות

1 כף עלי בזיליקום, טריים

2 שיני שום, קלופות

מלח, פלפל גרוס

אופן ההכנה:

1. מבשלים את עלי התרד במים, עד שהם רכים.
2. מכניסים העלים למעבד מזון ומעבדים, עד שמתקבלת מחית חלקה.
3. מחממים את תנור האפיה לחום נמוך (160°), מכניסים את תפוחי האדמה למשך כשעה.
4. כשתפוחי האדמה רכים, מועכים אותם (כמו פירה).
5. מקמחים משטח עבודה. מניחים את תפוחי האדמה המעוכים ויוצרים גומה במרכז. מוסיפים לגומה את המלח, הקמח ואת מחית עלי התרד.
6. לשים בעדינות, עד שמתקבל בצק אחד שניתן לעבודה (לא דביק). חותכים את הבצק ל 9 חתיכות, כאשר כל חתיכה מגלגלים בצורת נקניק.
7. בעזרת סכין, חותכים כל נקניק לחתיכות בעובי של 2 ס"מ. מגלגלים את הניוקי במשטח מקומח.
8. לקערה עמוקה מכניסים את העגבניות, עלי הבזיליקום, שיני השום, המלח והפלפל וטוחנים בעזרת בלנדר מוט.
9. מחממים מים בסיר גדול, מוסיפים 1 כפית מלח ומבשלים את הניוקי (בכל פעם כמות קטנה). עד שהניוקי צפים.

10. מחממים את רוטב העגבניות במחבת עמוקה, מוסיפים את הניוקי ומערבבים בזהירות.