



Tikva na tri načina

 NAČIN PRIPREME
srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1 veća ili 2 manje puter tikve
K Plus maslac
sol



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Tikvu operite, prepоловите po dužini, odstranite joj sjemenke i pecite oko 1 h na 220°C s rezom okrenutim prema gore. Kada je tikva mekana i vilica lako prođe kroz nju odlijte višak tekućine koji se skupio u udubini, izdubite tikvu usitnite meso štapnim mikserom u gladak pire. Nezačinjeni pire dalje koristite u receptima ili ga začinite s dva prstohvata soli i kockicom maslaca i servirajte kao prilog. Nezačinjeni pire možete čuvati u hladnjaku do tri dana i koristiti po potrebi.

Njoki od tikve s kaduljom

Sastojci (za 4 osobe):

- 1 šalica nezačinjenog pirea od tikve
- 2 šalice kuhanog krumpira
- ½ šalice ribanog sira
- prstohvat soli
- 1 jaje
- 3 šalice glatkog brašna
- kockica K Plus maslaca
- par listića kadulje

Pireu od tikve dodajte 2 šalice krumpira kojeg ste kuhali u kori 25 minuta, a potom ogulili i usitnili uz pomoć gnječilice za krumpir. U posudu dodajte i ribani sir, jaje, obilan prstohvat soli te sve dobro promiješajte. Smjesi potom dodajte 2 i pol šalice brašna i promiješajte tek da se brašno upije. Nemojte predugo mijesiti tako da njoki ne budu tvrdi. Preostalu polovicu šalice brašna pospite po radnoj površini i prebacite komade tijesta. Oblikujte u duge valjke i ostrim nožem režite pojedinačne njoke.

Zakuhajte vodu u većem loncu i obilno je posolite. Njoke kuhajte u nekoliko navrata, svaku turu po 3 minute ili dok ne isplivaju na površinu. Kada su njoki kuhani vadite ih šupljom kuhačom i pržite nekoliko minuta na kockici maslaca s listićima kadulje.

Palačinke od tikve

Sastojci (za 2 osobe):

- 1 šalica nezačinjenog pirea od tikve
- 1 K Plus vanilin šećer
- 1 jaje
- 1 žličica cimeta
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 šalica glatkog brašna
- ½ šalice mlijeka
- kockica K Plus maslaca

Pireu od tikve dodajte vanilin šećer, cimet i jaje te promiješajte pjenjačom. Smjesi dodajte prašak za pecivo i brašno te promiješajte dok niste dobili glatko tijesto. U posudu dodajte i mlijeko te promiješajte špatulom dok niste dobili ujednačenu konzistenciju.

Na tavi koja se ne lijepi, na laganoj vatri otopite kockicu maslaca i uz pomoć žlice rasporedite tri jednake palačinke. Nakon par minuta uz pomoć špatule preokrenite palačinke i pecite još nekoliko minuta s druge strane.

Servirajte s medom.

Dobar tek!