Pizokel med salviesmør

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Hviletid	30 Min.
Tilberedningstid	20 Min.
Portioner	4

Grisons-stil pizokel med salviesmør og bjergost. Denne ret er nøddeagtig, aromatisk, rustik og nem at tilberede.

Dej

300 g fedtfattig kvark

3 æg

50 ml mælk

200 g boghvedemel

100 g almindeligt hvedemel

1 tsk salt

1 knivspids af stødt muskatnød

Pizokel

vand

salt, til kogevand

Salviesmør

50 g smør

1 løg, finthakket

3 kviste af salvie, Blade fint hakket

50 g Graubünden bjergost, groftrevet

en smule purløg, finthakket

nogle sprøde ristede løg

Dej

Bland skyr med lavt fedtindhold, æg og mælk i en skål. Tilsæt boghvedemel, almindeligt hvedemel, salt og muskatnød, og rør derefter med en træske til en glat dej. Dæk til og lad dejen hvile i cirka 30 minutter.

Pizokel

Bring vand i kog i en gryde ved høj varme (niveau P), og tilsæt salt. Sænk varmen (niveau 7). Placer en trådhylde over bradepanden. Fyld en sprøjtepose med dejen, og klip spidsen, så der skabes en åbning på cirka 1½ cm. Sprøjt dejen ud i lange strenge på trådhylden, én portion ad gangen, og tryk den forsigtigt ned i vandet ved hjælp af en dejskraber. Lad pizokel simre, indtil de stiger til overfladen, fjern dem med en hulske, dræn dem og hold dem varme. Gentag, indtil al dejen er brugt.

Servering

Varm smør i en slip-let stegepande ved høj varme (niveau 7). Tilsæt løget, og steg det i cirka 3 minutter, indtil det er gyldenbrunt. Tilsæt salvie og sautér i yderligere 2 minutter. Tilføj pizokel og vend det i blandingen. Anret pizokel på tallerkener og drys med bjergost, purløg og sprøde løg.

Tilbehør

Pastagryde

non-stick stegepande (28 cm ø)

Yderligere oplysninger

Oprettet den	07.04.2026