Пицокель с шалфейным маслом

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	20 Mins
Время простоя	30 Mins
Время приготовления	20 Mins
Порции	4

Пицокель по-грисонски с шалфейным маслом и горным сыром. Это блюдо ореховое, ароматное, деревенское и простое в приготовлении.

Тесто

300 г обезжиренный творог

3 яйца

50 мл молоко

200 г гречневая мука

100 г обычная белая мука

1 ч. л. соль

1 щепотка молотый мускатный орех

Пицокель

вода

соль, для приготовления воды

Масло с шалфеем

50 г масло

1 лук, мелко нарезанный

3 веточки мудрый, Листья мелко нарезаны

50 г Гризонский горный сыр, крупно натертый

немного лук-резанец, мелко нарезанный

некоторые хрустящий
жареный лук

Тесто

Смешайте обезжиренный творог, яйца и молоко в миске. Добавьте гречневую муку, пшеничную муку, соль и мускатный орех, затем перемешайте деревянной ложкой до получения однородного теста. Накройте и оставьте тесто отдыхать примерно на 30 минут.

Пицокель

Доведите воду до кипения в кастрюле на сильном огне (уровень P) и добавьте соль. Уменьшите нагрев (уровень 7). Поместите проволочную полку над противнем. Наполните кондитерский мешок тестом и отрежьте кончик, чтобы создать отверстие примерно 1½ см. Выдавите тесто длинными полосками на проволочную решетку, по одной порции за раз, и аккуратно опустите его в воду с помощью скребка для теста. Варите пицокель, пока они не всплывут на поверхность, выньте шумовкой, дайте стечь воде и держите в тепле. Повторяйте, пока все тесто не будет использовано.

Подача

Растопите масло в антипригарной сковороде на сильном огне (уровень 7). Добавьте лук и готовьте примерно 3 минуты, пока он не станет золотисто-коричневым. Добавьте шалфей и обжаривайте еще 2 минуты. Добавьте пицокель и перемешайте. Выложите пицокель на тарелки и посыпьте горным сыром, шнитт-луком и хрустящим луком.

Аксессуары

Кастрюля для пасты

антипригарная сковорода (28 см ø)

Дополнительная информация

Составлен	07.04.2026