



# Пицокель с шалфейным маслом

Рецепт от V-ZUG AO



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

Пицокель по-гризонски 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

