

ניוקי טריו ופטריות ברוטב שמנת



רכיבים

- גרם פרפקטו ניוקי תפו"א מבושלים עפ"י ההוראות בגב האריזה
- כף שמן זית
- גרם חמאה
- בצלי שאלוט (פנינה) קלופים ופרוסים דק או בינוני
- גרם פטריות שמפיניון חתוכות גס (3 סלסלות)
- עגבניות מיובשות מסוננות וחתוכות גס
- 1/2 2/1 כוס ברנדי / קוניאק
- עלים עלי טרגון
- עלים עירית
- כוס שמנת מתוקה
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- כפיות מלח
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (180-200 מעלות) ומשמנים תבנית אפייה.
2. מבשלים את הניוקי על-פי הוראות היצרן, מסננים ומערבבים אם 2 כפות שמן זית.
3. בסיר רחב ממיסים את החמאה והשמן, ומטגנים את בצלי השאלוט (על אש בינונית) כשבע דקות עד שהם רכים.
4. מוסיפים את הפטריות והעגבניות ומטגנים תוך כדי ערבוב על אש מעט יותר גבוהה, כחמש דקות.
5. מוזגים את הברנדי, מביאים לרתיחה ומצמצמים לכדי מחצית.
6. מוסיפים את עשבי התיבול ומסירים מן האש.
7. בקערה טורפים את השמנת עם שני שלישים מן הגבינה.
8. מערבבים את הניוקי עם הפטריות והשמנת, מתבלים ומעבירים לתבנית אפייה. שופכים מעל את שארית הגבינה.
9. אופים במרכז תנור אפייה שחומם מראש למשך כ-25 דקות, עד שהמאפה מבעבע ומזהיב.
10. שמים מעל מעט עשבי תיבול קצוצים ומגישים מיד חם.

50 דקות ⌚

8 servings 8 ╕