



Піцокель з шавлієвим маслом

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Пауза	30 хв
Час	20 хв
готування	
Порції	4

Піцокель по-гірськи з шавлієвим маслом та гірським сиром. Ця страва горіхова, ароматна, сільська та проста у приготуванні.

Тісто

300 г знежирений сир

3 яйця

50 мл молоко

200 г гречане борошно

100 г звичайне біле борошно

1 ч.л. сіль

1 дрібка мелений мускатний
горіх

Піцокель

вода

сіль, для кулінарної води

Шавлієве масло

50 г масло

1 цибуля, дрібно нарізаний

3 гілочки мудрець, Листя дрібно нарізані

50 г Гірський сир Граубюнден, натертий на великій тертці





трохи цибуля-різанець, дрібно нарізаний
деякі хрустка смажена
цибуля

Тісто

Змішайте знежирений сир, яйця та молоко в мисці. Додайте гречане борошно, звичайне біле борошно, сіль та мускатний горіх, потім перемішайте дерев'яною ложкою до отримання однорідного тіста. Накрийте і залиште тісто відпочивати приблизно на 30 хвилин.

Піцокель

Доведіть воду до кипіння у каструлі на сильному вогні (рівень P) і додайте сіль. Зменште нагрівання (рівень 7). Розмістіть решітку над деко. Наповніть кондитерський мішок тістом і відріжте кінчик, щоб створити отвір приблизно 1½ см. Видавіть тісто довгими смужками на дротяну полицю, по одній порції за раз, і обережно занурте його у воду за допомогою скребка для тіста. Варіть піцокель, поки вони не спливають на поверхню, вийміть шумівкою, дайте стекти і тримайте в теплі. Повторюйте, доки все тісто не буде використано.

Подача

Розігрійте масло на антипригарній сковороді на високому вогні (рівень 7). Додайте цибулю та готуйте приблизно 3 хвилини до золотисто-коричневого кольору. Додайте шавлію та обсмажуйте ще 2 хвилини. Додайте піцокель і перемішайте. Розкладіть піцокель на тарілки та посипте гірським сиром, шніт-цибулею та хрусткою цибулею.

Аксесуари

Каструля для пасти
антипригарна сковорідка (28 см ø)

Додаткова інформація

Складено 07.04.2026