



Hozzávalók

a tésztához: 50 dkg lisztes fajtájú burgonya (például sárga héjú burgonya) , só, 15-18 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet) - a nem lisztes fajtájú burgonya 20-25 deka lisztet is felvesz, 2 dkg szobahőmérsékletű vaj vagy sütőmargarin, 1 tojás
a tészta nyújtásához: finomliszt
a forgatáshoz 20 dkg dió
a szilvaraguhoz: 50 dkg szilva, 5 dkg vaj, 3 evőkanál kristálycukor, 1,5 dl édes vörösbort, fél kiskanál őrölt fahéj

1. A burgonyát héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük, meghámozzuk, és még melegen áttörjük. Amikor kihűlt, az összes többi tésztához valóval összegyúrjuk és cipót formálunk belőle.
2. Egy kis darab tésztát ellenőrzésképpen gyöngyözve forró vízben kifőzünk. Ha túl lágy, egy kevés lisztet, ha túl kemény, egy kis vajat gyúrunk bele. Belisztezett gyúrolapon 0,5 centi vastagságúra nyújtjuk, majd 3 centi hosszú és 0,5 centi széles csíkokra vágjuk. Kezünket belisztezve mindegyiket kissé megsodorjuk. Az így kapott nudlikat forrásban lévő, enyhén sózott vízben megfőzzük, majd leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és lecsöpögtetjük.
3. A diót egy vágódeszkán késsel durvára aprítjuk. Zsiradék nélkül, egy serpenyőben aranyszínűre pirítjuk. A nudlit beleforgatjuk és tálalásig melegen tartjuk.
4. Közben a szilvát kimagozzuk, négybe vágjuk. A vajon a cukrot kevergetve világosbarnára karamellizáljuk. A szilvát belerakjuk, megforrosítjuk, a borral fölöntjük és 6-7 percig pároljuk, közben a fahéjjal fűszerezzük. Tálaláskor a nudlit a szilvaraguval körülöntve kínáljuk.

Jó tanács

- A tésztához lisztes fajtájú régi burgonyát használjunk, újkrumpli nem jó hozzá!

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 771 kcal