

שם המתכון: ניוקי תפוחי אדמה

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

מזרכים (ארבע מנות) :	כלי עבודה דרושים :
500 גר' תפוא"א	מכשיר למעיכת תפוא"א (כמו כותש שום גדול- או מטחנה ידנית)
125 גר' קמח	סיר גדול ועמוק
1 חלמון	2-3 מגשים שטוחים
קורט מלח	קלף/שפכטל של קונדיטוריה
קורט אגוז מוסקט	כלי הגשה רצויים:
1/2 ק"ג מלח גס (לאפייה)	צלחת עמוקה גדולה
100 גר' קמח (לעבודה)	
מים רותחים ומומלחים לבישול	

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום 180 מע' (טורבו). מפזרים את המלח הגס על תבנית אפיה ומעליו מניחים את תפוחי האדמה, לאחר שדוקרים אותם בכמה מקומות בסכין קטנה. אופים במשך כשעה עד שתפוחי האדמה רכים לגמרי.
 2. קולפים את תפוחי האדמה ומועכים למחית חלקה בעודם חמים. מוסיפים את החלמון, המלח, אגוז המוסקט המגורד וחצי מכמות הקמח ומערבבים בכף עץ באטיות. מוסיפים את יתרת הקמח ומערבבים רק עד שהתערובת אחידה. יש לשים לב, היות וערבוב יתר ייתן תוצאה דביקה. מעצבים לגליל ומעבירים לשולחן עבודה, מצפים את הגליל בקמח
 3. חותכים בכל פעם חתיכת בצק ומגלגלים ל"נקניק" על משטח שאינו מקומח. יוצרים נקניקים בעובי 1.5 ס"מ וחותכים עם סכין או שפכטל לפיסות באורך דומה. מעבירים למגש מקומח קלות.
- מבשלים את הניוקי במים רותחים ומומלחים עד שהם צפים. מחכים 20 שניות ומוציאים למגש משומן קלות, מצננים. ניתן לשמור בצורה זו יומיים בקירור, או להגיש מיד חם, עם רוטב שאוהבים.