



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Cviklové rezance s tvarohom

Na cviklové rezance s tvarohom budete potrebovať (2 veľké alebo 4 menšie porcie):

100 g očistenej cvikly
1 vajce
200 g hladkej múky
štipku soli
200 g hrudkového tvarohu
kôpor
sol'
čierne mleté korenie
olivový olej
citrónovú kôru

A TAKTO NA TO:

Očistenú cviklu zabaľte do alobalu a pečte pri teplote 190 stupňov približne 40 minút do zmäknutia. Ak si chcete prácu uľahčiť, použite predvarenú, vákuovo balenú cviklu, ktorú kúpite v obchode. Vychladnutú cviklu nakrájajte na menšie kúsky a zmixujte ju v malom mixéry s nastavcom nožov do hladkej kaše. V prípade potreby pridajte lyžicu vody. Ďalej pridajte vajce, sol' a opäť mixujte. Repovú kašu prelejte do misky, pridajte 100 g múky a vareškou riadne premiešajte. Na pracovnú dosku vysypte zvyšných 100 g múky, lepkavé repové cestíčko a ručne mieste, kým nevznikne hladké vláčne cesto. To zabaľte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke 30 minút. Takto zabalené cesto vám vydrží v chladničke až do druhého dňa.

Cesto vyvaľkajte ručne alebo pomocou strojčeka na cestoviny. Nakrájajte rezance široké 0,6 až 1 cm. Varte v osolenej vode približne 40 sekúnd až 1 minútu, podľa hrúbky rezancov.

V mise zmiešajte tvaroh, kôpor a olivový olej. Dochuťte sol'ou, čiernym korením a citrónovou kôrou. Uvarené cestoviny precedte, vsypte do misky s tvarohom a dobre premiešajte. Cviklové rezance s tvarohom môžete na záver dozdobiť napríklad čiernymi sezamovými semiačkami a citrónovou kôrou.