Dyniowe kopytka

data aktualizacji: 2019.09.24 autor: Redakcja

Składniki:

- 400 g puree z dyni (przepis poniżej)
- 500 g ziemniaków ugotowanych i przeciśniętych przez praskę
- 200 g mąki pszennej
- 1 jajko
- ¼ łyżeczki zmielonej gałki muszkatołowej, imbiru i kurkumy
- sól

Przygotowanie:

Dynię obrać, oczyścić z pestek, pokroić na mniejsze kawałki i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez 20-25 minut w piekarniku w 200°C. Gdy największe kawałki dyni będą miękkie, wyciągnąć z piekarnika. Zmiksować blenderem na puree i odstawić do wystygnięcia.

W misce zmieszać puree, ziemniaki oraz mąkę. Dodać jajko i przyprawy. Zagnieć ciasto. Wyłożyć na blat oprószony mąką. Z ciasta uformować długie, cienkie wałeczki i odcinać z niego ukośnie kawałki

– kopytka.

Zagotować osoloną wodę i wrzucać kopytka partiami. Gotować ok. 2 minuty od wypłynięcia. Wyciągać łyżką cedzakową.

Kopytka można podawać jako dodatek do dań lub same, polane np. masłem szałwiowym.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33332-dyniowe-kopytka