

Kopytka

data aktualizacji: 2020.11.03 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 ząbki czosnku
- szczypta czarnej soli
- 1 szklanka ugotowanej kaszy jaglanej
- 1/2 szklanki podduszonej dyni bezłupinowej lub hokkaido
- 2 łyżki odwaru z siemienia lnianego
- szczypta czarnego pieprzu
- 5 łyżek mąki orkiszowej (typ 700)

Sposób przygotowania:

Czosnek obieramy, zgniatamy płaską stroną szerokiego noża i drobno szatkujemy. Posypujemy czarną solą i rozcieramy go na drewnianej desce.

Do miski przekładamy ugotowaną kaszę jaglaną, podduszoną i rozgniecioną dynię, odwar z siemienia lnianego, przyprawy i roztarty czosnek. Delikatnie, ale niezbyt dokładnie miksujemy blenderem.

Całość mieszamy, dodając mąkę orkiszową. Dzięki niej ciasto będzie delikatniejsze i odrobinę lepiałe. Nastawiamy wodę w garnku. Na podsypany mąką blat lub stolnicę wykładamy kawałek ciasta i rolujemy z niego podłużne kawałki. Kroimy je po skosie i wrzucamy do gotującej się wody na kilka minut. Kopytka serwujemy z masłem klarowanym i świeżymi ziołami.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37333-kopytka>