

KOPYTKA DYNIOWE Z PALONYM MASŁEM

Składniki:

- 600 g ugotowanych ziemniaków
- 350 ml zupy krem marchew-dynia PURENA
- 200 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka curry
- sól
- 100 g masła

SPOSÓB WYKONANIA:

1



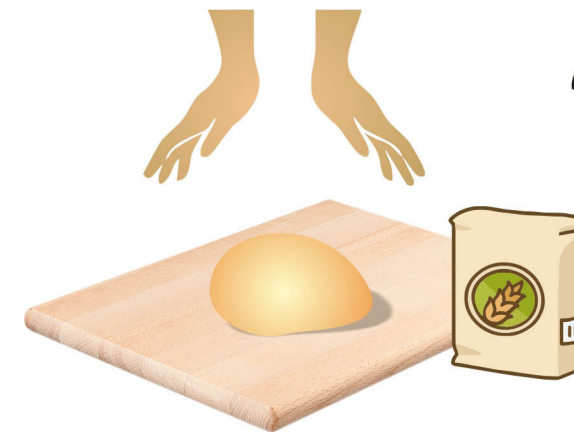
Ziemniaki przecisnąć do miski przez praskę lub ubić na puree.

2



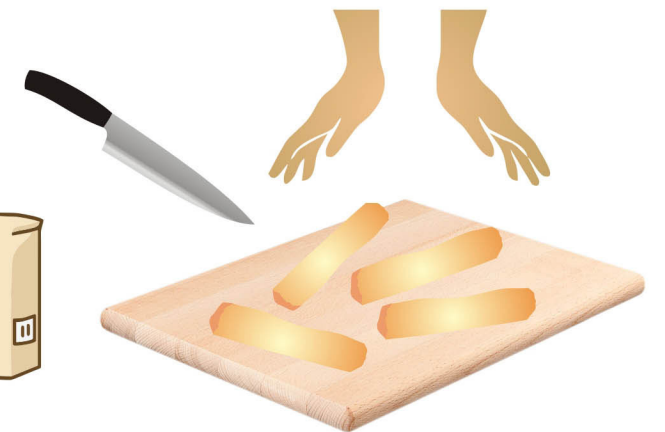
Dodać zupę krem marchew-dynia Purena, jajko, curry oraz sól do smaku.

3



Wyrobić dobrze masę dyniową i dodawać stopniowo mąkę aż konsystencja ciasta pozwoli na uformowanie wałeczków.

4



Na blacie obsypanym mąką uformować wałeczki o średnicy ok. 2 cm a następnie pociąć na kopytka.

5



Wrzucić kopytka na wrzącą, osoloną wodę i gotować ok. 1 min. aż wypłyną na wierzch.



Masło rozpuścić w rondlu i trzymać na małym ogniu ok. 3 min aż do uzyskania orzechowego zapachu.



Palonym masłem polać kopytka i podawać samodzielnie lub jako element dania. Można posypać tartym parmezanem lub wędzonym twarogiem.

