

## Co na obiad: dyniowe kopytka z gulaszem z jesiennych warzyw wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Na kopytka:

<b>dynia piżmowa</b>	1 sztuka
<b>oliwa</b>	do skropienia
<b>Sól morska jodowana Prymat w młynku</b>	do posypania
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>mąka</b>	100-150 gramów
<b>Imbir mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	do smaku

#### Na gulasz warzywny:

<b>oliwa</b>	do smażenia
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>pomidor malinowy</b>	1 sztuka
<b>tymianek</b>	1 łyżeczka
<b>rozmaryn</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka węgierska słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz kolorowy Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>bulion warzywny</b>	0,7 litra
<b>suszone pomidory z czosnkiem</b>	1 opakowanie

<b>cukinia</b>	1/2 sztuki
<b>papryka czerwona</b>	2 sztuki
<b>cebula czerwona</b>	2 sztuki
<b>batat</b>	1 sztuka
<b>ciecierzycyca ugotowana</b>	100 gramów
<b>zielona cebulka</b>	1 sztuka
<b>Sól morska jodowana Prymat w młynku</b>	do smaku

**Dodatki:**

<b>twaróg wędzony</b>	3-4 łyżki
<b>rukola</b>	1 garść

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię przekrajamy na pół, nacinamy do samej skórki, solimy, polewamy oliwą i pieczemy przez 30 minut w temp. 200°C.

Kiedy dynia się piecze, na rozgrzanej oliwie podsmażamy czosnek, cebulę, pomidory wraz z tymiankiem, pieprzem oraz rozmarynem, przez 2-3 minuty.

Po tym czasie dodajemy paprykę i prażymy ją przez ok. 20-30 sekund, po czym warzywa zalewamy bulionem, dodajemy suszone pomidory z czosnkiem i bazylią, i dusimy na małym ogniu przez 20-30 minut.

Kiedy sos mamy gotowy, cukinie, paprykę oraz cebulę podsmażamy na oliwę wraz z solą tak by były złociste.

Podsmażone warzywa dodajemy do sosu wraz z batatem i gotujemy ok. 20 minut, tak by batat był miękki.

Kiedy gulasz się dusi obieramy ze skóry upieczoną dynię, dodajemy do niej sól, pieprz, jajko oraz mąkę, doprawiamy gałką muszkatołową oraz imbirem, i dokładnie mieszamy ciasto. Gotową masę przekładamy do rękawa cukierniczego lub woreczka do przechowywania żywności.

Kopytka wyciskamy na gotującą się i posoloną wodę, odcinając za pomocą noża ciasto, tak by miało wielkość i kształt kopytek.

Po 5 minutach kopytka wykładamy na talerz, do gotującego się gulaszu dodajemy cieciorzkę oraz cebulkę i wykładamy go obok kopytek, dodajemy wędzony twaróg oraz rukolę.

**Jeśli macie ochotę na inną propozycję wegetariańskiego obiadu, obejrzyjcie [PRZEPIS](#) na knedliki z sosem grzybowym i chrupiącym czipsem z parmezanu.**