

Kopytka z batatów



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

batat	1
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	
parmezan	50 g
mąka pszenna	80 g
jajko	1
masło	1 łyżka
papryka czerwona	100 g grillowana
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka
śmietana 30%	100 ml
szpinak	1 garść
ser wędzony	30 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przechrój batata na pół i nakłuj ostrym nożem, następnie piecz w piekarniku przez około 30 minut w temperaturze 180 stopni. Kiedy batat ostygnie, wyciągnij z niego miąższ i ubij za pomocą tłuczka do ziemniaków. Następnie dodaj sól morską, pieprz kolorowy, tymianek, parmezan, mąkę pszenną, całe jajko i wymieszaj na jednolitą masę.

Podziel ciasto na 4 części i ukształtuj z niego cieniutki wałek. Aby ciasto nie kleiło się do stolnicy, podsyp podłoże mąką pszenną.

Następnie potnij uformowany wałek pod skosem (w ten sposób powstaną kopytka). Gotuj przez około 8 minut we wrzącej osolonej wodzie.

Sos

Na lekko rozgrzaną patelnię dodaj masło, grillowaną paprykę, dopraw chili i zalej słodką śmietanką.

Gotuj przez około dwie minuty, aż wszystkie składniki dokładnie połączą się ze sobą, a chili odda kolor. Następnie dodaj ugotowane kopytka i świeży szpinak. Na samym końcu posyp kopytka wędzonym twarogiem.

