

Kopytka z batatów sosem pomarańczowym z bazylią



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Kopytka:

bataty pieczone	300 g
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
jajko	1 sztuka
Przyprawa do potraw Kucharek	do smaku

Sos:

filety z dwóch pomarańczy	
sok wyciśnięty z pomarańczy	1 szklanka
syrop klonowy	2 łyżki
imbir marynowany	1 łyżeczka
migdały prażone	2 łyżki
rodzynki	1/2 szklanki
świeże liście bazylii	posiekane
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
woda	1/2 szklanki
likier pomarańczowy Cointreau	50 ml
Przyprawa do potraw Kucharek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

- 1.** Na stolnicy wyrabiamy ciasto łącząc przeciśnięty przez praskę batat z jajkiem, mąką ziemniaczaną, delikatnie podsypując mąką jeśli ciasto bardzo się klei.
- 2.** Ciasto dzielimy na części i formujemy wałeczki, a następnie delikatnie spłaszczamy ciasto i kroimy na kawałki.
- 3.** Gotujemy w osolonej wodzie około dwóch minut od wypłynięcia.
- 4.** Do rondelka wlewamy syrop klonowy, następnie dodajemy pomarańcze, imbir, migdały, rodzyнки, wlewamy sok z pomarańczy, likier i gotujemy kilka minut mieszając. Pod koniec dodajemy mąkę ziemniaczaną połączoną z wodą i dokładnie mieszamy sos.
- 5.** Tak przygotowane kopytka podajemy z sosem pomarańczowym i posypujemy bazylią.
Smacznego!