

Kopytka dyniowo - ziemniaczane



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. ugotowanych zmielonych ziemniaków	1
szkl. upieczonego miąższu dyni	1-1,5
szkl. mąki + trochę do posypania stolnicy	3
łyżeczki mielonej kurkumy	1/3
jajko	2 małe szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię najlepiej upiec, nie będzie wodnista. Można ją też udusić, ale wtedy trzeba dobrze odcisnąć z nadmiaru wody. Upieczony miąższ musimy zmielić albo przetrzeć przez sito (można użyć praski, malaksera...). Zmielone ziemniaki i zmieloną dynię mieszamy razem, dodajemy kurkumę, jajko i 2-2,5 szkl. mąki, zagniatamy miękkie ciasto ew. dosypując resztę mąki. Ciasto dzielimy na kilka części i z każdej formujemy wałeczek turlając po stolnicy. Lekko spłaszczamy i kroimy ukośne kluski. Wrzucamy partiami na osolony wrzątek, mieszamy a kiedy wypłyną i woda zawrze ponownie wyławiamy łyżką cedzakową. Podajemy z dowolnym sosem. Żółty kolor klusek zależy w dużej mierze od odmiany dyni - wybierajmy, w miarę możliwości, taką o pomarańczowym miąższu. Można też dodać nieco więcej kurkumy, nie zmienia smaku a ładnie barwi. Podałam czas przygotowania przy założeniu, że ziemniaki i dynię mamy już ugotowane i zmielone.