

Czerwony groszek kopytkowy :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

4 średnie ziemniaki ,1 mały buraczek,mąka ziemniaczana,mąka pszenna,sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystko zaczęło się od dyskusji z Pyzą na forum (dawno temu) w koło moich „Oranżowych kluseczek \". Zaowocowało to pomysłem na czerwone , zielone czy czarne kluski .

Ugotować ziemniaki i buraczek w mundurkach . Obrać . Ostudzić . Ziemniaki przecisnąć przez praskę do ziemniaków , buraczka utrzeć na drobnej tarce jarzynowej. Buraczka ułożyć na sitku i odcisnąć sok. Zmieszać obie masy . Lekko osolić . Ułożyć masę w misce- wygładzić powierzchnię , podzielić na 4 części . Jedną część wyjąć a w to miejsce wsypać mąkę ziemniaczaną + 3 łyżki mąki pszennej . Dołożyć to co wyjęte i zagnieść ciasto. Formować wałeczki jak na kopytka, pokroić (jak na kopytka) i każdą kluseczkę „ poturlać \" w dłoni formując kulkę = podsypując zwykłą mąką . Układać na wysypanej mąką tacce . Gotować na osolonym wrzątku 2 minuty od wypłynięcia . Podawać z sosami , jako dodatek do mięs .

Pięknie wyglądają jak są zrobione wszystkie 5 kolorów (pomarańczowy- z kurkumą i puree ziemniaczanym , zielone- z masą szpinakowa , czarne - barwione sepią , białe- normalne i te czerwone- buraczkowe) - ułożone warstwami w szklanym naczyniu (jak sałatki warstwowe) .