# Kopytka z batatów




**DORADCA SMAKU**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **batat** | 1 |
| **Sól morska jodowana drobnoziarnista 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

**JAK PRZYGOTOWAĆ KOPYTKA Z BATATÓW**

KROK 1 PRZEKRÓJ BATATA NA PÓŁ I NAKŁUJ OSTRYM NOŻEM, NASTĘPNIE PIECZ W PIEKARNIKU PRZEZ OKOŁO 30 MINUT W TEMPERATURZE 180 STOPNI.

KROK 2 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.

KROK 3 PODZIEL CIASTO NA 4 CZĘŚCI I UKSZTAŁTUJ Z NIEGO CIENIUTKI WAŁEK. ABY CIASTO NIE KLEIŁO SIĘ DO STOLNICY, PODSYP PODŁOŻE MĄKĄ PSZENNĄ.

KROK 4 NASTĘPNIE POTNIJ UFORMOWANY WAŁEK POD SKOSEM (W TEN SPOSÓB POWSTANĄ KOPYTKA). GOTUJ PRZEZ OKOŁO 8 MINUT WE WRZĄCEJ OSOLONEJ WODZIE.

KROK 5 **Przygotowanie sosu:**
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.