

Gnocci dyniowe z masełkiem pietruszkowym



Składniki

300 g - ugotowane
ziemniaki
200 g - upieczona dynia
80 g - mąka pszenna
2 łyżka - mąka
ziemniaczana
2 szklanka - kasza manna
1 szt. - jajo
1 łyżka - masło
2 łyżka - natka pietruszki

Opis wykonania

Zachwycają smakiem i delikatnością, pięknym kolorem i kształtem. Nie można im się oprzeć więc warto zrobić większą porcję.

Ugotowane ziemniaki oraz upieczoną dynię przetrzyj przez sito lub praskę do puree. Dodaj mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, kasze manną oraz jajo. Wyrabiaj ciasto do połączenia wszystkich składników. Następnie uformuj wałek o średnicy ok. 1,5 cm i pokrój go na małe kluseczki. Każdy kluseczek przyciśnij widelcem w celu odcisnięcia rowków, Kluseczki wrzucaj partiami do wrzącej wody i gotuj do momentu, aż wypłyną na powierzchnię. Odcedzone wyłóż na talerzyk. W między czasie rozpuść masło na patelni, dodaj pietruszkę i smaź przed chwilę, po czym polej nim gnocci.