

# 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 odciśnięcia 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.