

# Kopytka dyniowe z masłem szałwiowym

Wersja bezglutenowa



Włosi mają swoje gnocchi, a my mamy swoje polskie kopytka. Składniki i sposób przyrządzania w obu przypadkach jest ten sam, jedynie różnią się wielkością i kształtem. Bazą do naszych kopytek nie będzie mus ziemniaczany, jak w klasycznym przepisie, ale oczywiście mus z pieczonej dyni. Aby kolor był pięknie pomarańczowy, wybrałam moją ulubioną dynię Hokkaido, także ze względu na szybkość przyrządzania i jej konsystencję. Jak już wcześniej pisałam, nie trzeba jej obierać, a to w

kuchni ogromny plus.

Miałam bardzo dużą dynię, więc postanowiła trochę poeksperymentować i zrobiłam kopytka na dwa sposoby. Jeden z użyciem mąki kukurydzianej, a drugi z użyciem mąki pszennej. Obie wersje znalazły swoich fanów, także kopytka z obu misek znikwały w równym tempie. Mi osobiście bardziej smakowały te z mąką kukurydzianą, gdyż były delikatniejsze i nie były gumiate (wiem, że niektórzy właśnie takie gumki lubią) A charakterystyczna, wyczuwalna ziarnistość z pełnoziarnistej mąki kukurydzianej, w ogóle mi nie przeszkadzała. Na dole postu znajdziecie także przepis na kopytka z dodatkiem mąki pszennej.

### **Składniki:**

- około 600 g musu z pieczonej dyni
- 1 jajko
- 200 g mąki kukurydzianej pełnoziarnistej
- płaska łyżeczka soli i pieprzu

### **Sposób przyrządzenia:**

1. Przekrój dynię na pół i przy pomocy łyżki wydrąż pestki oraz miąższ.
2. Pokrój dynię na np. ćwiartki, skrop olejem, oprósz solą i piecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C przez 30-45 min do miękkości

3. Za pomocą praski czy blendera zrób z niej mus, dodaj jajko i mąkę (na początek 3/4 porcji, resztę zostaw do podsypywania) i szybko zagnieć ciasto na jednolitą masę
4. Posyp resztą mąki blat, uformuj 1,5 – 2 cm wałeczki i pokrój je pod skosem ostrym nożem na małe kopytka.
5. Gotuj je partiami, wrzucając je delikatnie na wrzącą wodę , wystarczają 3-4 minuty, a kiedy wypłyną delikatnie je wyciągnij.

### **Wskazówki i porady:**

Do kopytek z dyni idealnie pasuje masło z aromatycznymi listkami szałwii czy kapusty palmowej.

Wystarczy rozpuścić dużą łyżkę masła na patelni i smażyć wcześniej umyte i osuszone listki, aż do uzyskania złotego koloru. Posolić do smaku i połać kopytka. Palce lizać !!



Kopytka smakują najlepiej gdy są podsmażane na patelni. Możemy to zrobić od razu po ugotowaniu, lub na drugi dzień. Dzięki smażeniu, tworzy się cudownie chrupiąca skorupka, której nie można się oprzeć.

## **Składniki na kopytka z dodatkiem mąki pszennej:**

- 300 g musu z dyni
- 1 szklanka mąki pszennej
- sól i pieprz

Sposób przyrządzania dokładnie taki jak powyżej.

Ciekawe które wam będą bardziej smakowały?