

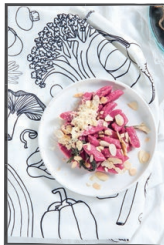
Różowe kopytka

SKŁADNIKI:

- 400 g ziemniaków, obranych, ugotowanych i odparowanych
- 200 g buraczków puree (mrożone)
- 100 g mąki pszennej
- 50 g mąki razowej
- 25 g kaszy mannej
- 1 małe jajo
- 1/3 łyżki octu jabłkowego
- 1/2 łyżeczki soli do ciasta + odrobina soli do gotowania

do podania:

- 250 g jogurtu greckiego lub naturalnego
- 25 g płatków migdałów



PRZYGOTOWANIE:

Gorące ziemniaki przepuszczamy przez praskę, studzimy. Buraczki podgrzewamy w rondlu, aby odparował nadmiar wody, dodajemy ocet i również studzimy. Miksujemy blenderem buraczki z jajkiem na jednolitą masę. Na stolnicę wysypujemy równomiernie oba rodzaje mąk oraz kaszę manną i sól, przekładamy ziemniaki i wyrabiamy dość sprawnie na jednolitą masę. Robimy wgłębienie, dodajemy mieszaninę buraczano-jajeczną i wyrabiamy do uzyskania różowego ciasta. Nie wyrabiamy zbyt długo, by go nie przeciągnąć! Formujemy z ciasta wałeczek i wykrawamy skośne kęsy. Doprowadzamy do wrzenia osoloną wodę i zmniejszamy ogień do średniego. Do delikatnie gotującej się wody wrzucamy partiami kluski i gotujemy 2-3 minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Dłuższe gotowanie może spowodować utratę ich barwy. Gotowe kopytka mogą być daniem podawanym z jogurtem i płatkami migdałowymi lub dodatkiem do mięsnego obiadu.