Kluski kasztanowe bezglutenowe z ragout grzybowym

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Kuchnia (region): **francuska, arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

kluski: -

kasztany ugotowane dzień wcześniej - 130 g

mąka ryżowa biała - 100 g

skrobia z tapioki - 100 g

skrobia kukurydziana - 70 g

jaja - 3 szt.

sól - 1/2 łyżeczka

woda gazowana - 130 ml

ragout: -

grzyby suszone - prawdziwki lub podgrzybki - 20 g

pieczarki brązowe - 300 g

masło - 1 łyżka

śmietanka 18% - 200 ml

sól - 3/4-1 łyżeczka

pieprz świeżo mielony - 1/4 łyżeczka

kminek mielony - 1/4 łyżeczka

natka pietruszki posiekana - 2 łyżka

woda - 50 ml

zioło grzybowe i szczypiorek - - kilka listków

Dodatkowe info:

Kasztany suszone bio planet najlepiej ugotować dzień wcześniej. Należy je wcześniej namoczyć na kilka godzin i gotować do miękkości. Ja ugotowane kasztany razem z zalewą przekładam na gorąco do słoików i mam gotową bazę do różnych dań.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kluski: ugotowane kasztany rozdrobnić w blenderze na puree. Przełożyć do misy robota, dodać mąki, jaja, sól, wodę mineralną, wyrobić gładkie ciasto. Ciasto odstawić na 15-30 minut.

KROK 2: Ragout: grzyby suszone zalać wrzącą wodą, odstawić na 15-20 minut. Grzyby odsączyć, pokroić na mniejsze kawałki. Pieczarki opłukać, pokroić w ćwiartki, przełożyć do rondelka z grubym dnem. Dodać masło, śmietanę, grzyby suszone, sól, pieprz, pietruszkę i kminek, doprowadzić do wrzenia, gotować około 15 minut. Doprawić ewentualnie jeszcze solą i pieprzem do smaku.

KROK 3: Kluski: w dużym garnku zagotować wodę z solą. Łyżkę stołową zanurzyć na chwilę we wrzątku. Nakładać łyżką ciasto (około 1/3 łyżki) i od razu wrzucać na wrzątek. Postępować tak do czasu zużycia całego ciasta. Delikatnie zamieszać kluski, gotować około 2 -3 minuty od zagotowania.

KROK 4: Kluski odcedzić na sicie.

KROK 5: Kluski kasztanowe podawać z ragout grzybowym, posypane kilkoma listkami zioła grzybowego i szczypiorkiem oraz miską zielonej sałaty