Gnocci dyniowe z masłem szałwiowym

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

Puree z dyni hokkaido - 500 g
Ziemniaki ugotowane - 500 g
Jajka ekologiczne - 2 szt.
Ser cheddar jasny - 50 g
Mąka pszenna lub mieszanka bezglutenowa - 250-300 g
Skrobia z tapioki - 3 łyżka
Masło do polania -
Szałwia lekarska - kilka listków

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię hokkaido pokroić i włożyć do naczynia żaroodpornego. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni około 30 minut. Zblendować na gładko.
Ziemniaki ugotować do miękkości i utłuc.

KROK 2: Połączyć mąki, dynię, ziemniaki jajka i starty cheddar. Zagnieść ciasto.

KROK 3: Formować małe kluseczki.

KROK 4: Każdy przygniatamy widelcem.

KROK 5: Gotujemy w osolonej wodzie około 2 minuty od wypłynięcia.

KROK 6: Na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy listki szałwii.

KROK 7: Gnocci dyniowe polewamy masłem szalwiowym i podajemy z miską sałaty.