Knedle jaglane z dynią

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kasza jaglana - 4 łyżka
- kasza kukurydziana - 1 łyżka
- dynia - 200 g
- ostropest plamisty - 1 łyżeczka
- curry - 1 szczypta
- koperek - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

knedle jaglane- genialne, bez mąki! Bezglutenowe, bez nabiału!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię obrać ze skórki, pokroić na małe kawałki i ugotować z dodatkiem curry, a kaszę jaglana opłukać i ugotować do całkowitej miękkości, wręcz rozgotować i odstawić do wystygnięcia.

KROK 2: Lekko przestudzoną kaszę zblendować i wymieszać ze zmieloną na mąkę kaszą kukurydzianą oraz ostropestem, a następnie odstawić do całkowitego wystygnięcia i "związania się" masy (najlepiej w lodówce).

KROK 3: Z małych części ciasta formować placuszki, na które nałożyć po kawałku dyni i zamknąć na kształt knedli. Tak uformowane knedle najlepiej odstawić jeszcze raz do lodówki, aby mieć pewność, że się nie rozpadną (jednak można pominąć ten krok).

KROK 4: Wrzucać na wrzącą wodę, następnie zmniejszyć ogień i gotować, aż do wypłynięcia knedli na wierzch. Delikatnie wyjąć i podawać jeszcze ciepłe, posypane koperkiem.