Kopytka z algami i lekką sałatką

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Warto wiedzieć:

50 min

6 porcji

Składniki:

Kopytka: algi dulse - 25 g
Kopytka: ziemniaki - 10 szt.
Kopytka: płatki drożdżowe - 6 łyżka
Kopytka: mleko ryżowe - 1/2 szklanka
Kopytka: mąka ryżowa - 1/2 szklanka
Kopytka: mąka ziemniaczana - 1/3 szklanka
Kopytka: sól - 1 łyżeczka
Kopytka: kiełki - trochę trochę

Sałatka: cukinia - 1 szt.
Sałatka: truskawki - 1 garść
Sałatka: tahin - 1 łyżeczka
Sałatka: syrop z agawy - 1/2 łyżeczka
Sałatka: sok z cytryny - 1 łyżka
Sałatka: sól - 1 szczypta
Sałatka: pieprz - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Tradycja po nowemu! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Algi namocz, ugotuj, a następne pokrój na mniejsze kawałki.

KROK 2: Ziemniaki ugotuj, a następne utłucz łącząc z pozostałymi składnikami. Z masy uformuj rulony na drewnianym blacie oprószonym mąką.

KROK 3: Każdy pokrój na małe kluseczki i gotuj w osolonej wodzie do momentu, aż wypłynął na wierzch.

KROK 4: Z cukinii zrób makaron za pomocą spilarizera, wymieszaj z pokrojonymi w plastry truskawkami i polej dressngiem z wymieszanej tahini, syropem z agawy, sokiem z cytryny i przyprawami.

KROK 5: Danie podawaj z kiełkami, lekko posypane płatkami drożdżowymi.