Żytnie gnocchi dyniowe z sosem pieczarkowyn

wegeweda

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Składniki na gnocchi: -
mus z dyni - 2 szklanka
mąka żytnia, typ 720 - 3 szklanka
sól himalajska - 1/2 łyżeczka
Składniki na sos: -
pieczarki - 1 kg
cebula - 1 szt.
mleko kokosowe - 400 ml
koper - 1 pęk
sól i pieprz - do smaku
oliwa lub olej kokosowy do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do dużej miski przesiej mąkę, dodaj mus z dyni i sól. Zamieszaj i uformuj z ciasta kulę. W pogotowiu miej dodatkową szklankę mąki do podsypywania ciasta, gdyby za bardzo kleiło się do dłoni.

KROK 2: Dłońmi odrywaj kawałki ciasta i roluj w wałeczki na posypanym mąką blacie. Nożem tnij po skosie małe, ok. 1,5 centymetrowe kluski. Wrzucaj do garnka z wrzącą wodą i gotuj kilka minut, aż kluski wypłyną na wierzch. Wyjmuj łyżką cedzakową na talerz i układaj jeden obok drugiego, żeby się nie posklejały.

KROK 3: Na dużej patelni rozgrzej oliwę lub olej kokosowy. Cebulę pokrój w kostkę i podsmażaj 2-3 minuty. Pieczarki umyj i pokrój w plastry. Dodaj do cebuli. Podsmażaj aż pieczarki staną się rumiane. W trakcie smażenia możesz odlać z patelni wodę, którą puściły grzyby. Wtedy przyspieszysz czas smażenia. Zdejmij pieczarki z ognia. Zalej mlekiem kokosowym, posól

i popieprz. Na koniec dodaj posiekany koperek
i dokładnie zamieszaj. Na talerzu układaj kluski
i polej gotowym sosem. Smacznego!