

ANIA STARMACH

GNOCCHI DYNIOWE Z SEREM PLEŚNIOWYM I FIGAMI

Co kupić?

- 400g ugotowanych/upieczonych ziemniaków
- 400g pieczonej dyni bez skórki (np. piżmowa lub hokkaido)
- 120g mąki pszennej + do podsypywania
- 30g mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- 1 żółtko
- +
- 100ml ciepłej śmietanki 30%
- 100g sera z niebieską pleśnią
- 5szt dojrzałych fig
- 2 łyżki jasnego miodu
- 2 garści chipsów Lay's Oven Baked z solą
- 40g siekanych orzechów laskowych
- Grubo mielony pieprz
- Pestki z 1/2 granatu

Jak przygotować?

1. Dynię i ziemniaki obierz i przepuść przez praskę, połącz z mąką ziemniaczaną i pszenną, dodaj żółtko i jajko.
2. Z ciasta lep ruloniki i krój je na 1-2 centymetrowe kluski. Gotuj w lekko osolonej wodzie (są gotowe niedługo po tym, jak wypłyną na powierzchnię).
3. Do małych naczyń żaroodpornych wlej kilka łyżek śmietanki, dodaj świeżo mielony pieprz kluseczki i pokruszony ser oraz orzechy i miód. Całość zapiekaj 10 minut w 190 stopniach.

ANIA STARMACH

4. Figi podziel na ćwiartki, wymieszaj z granatem. Taką „sałatkę” nakładaj do każdej formy z gnocchi.
5. Na wierzch, jako doskonały chrupiący dodatek połóż chipsy Lay's Baked Oven. Czy to są najlepsze kluski jakie zjesz tej jesieni? BYĆ MOŻE! ;)

Wpis powstał w ramach współpracy reklamowej z marką Lay's