

KLuseczki z pomidorami koktajłowymi



Autor: **kazimierz**
Przepisów: **52** Ocena: **991**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniak, 800g.
- mąka ziemniaczana, 60g.
- kasza manna, 60g.
- żółtka, 2 szt.
- przyprawy sól pieprz papryka mielona , gałka muszkatałowa
- pomidory koktajlowe, 500 g
- ser żółty w/g uznania jaki, 150 g jak kto lubi
- oliwa z oliwek
- bazyli
- czosnek

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki myjemy szczoteczką pod bieżącą wodą. Gotujemy je w mundurkach w osolonej wodzie. Odcedzamy, lekko studzimy i obieramy.. Jeszcze ciepłe przeciskamy przez praskę. Masę ziemniaczaną odstawiamy, aby całkowicie ostygła.
- 2 do ziemniaków dodajemy żółtka, mąkę, kaszę manną, przyprawy do smaku, zagniatamy, aż ciasto stanie się plastyczne. Formujemy małe kluseczki. W tym celu ciasto dzielimy na kilka porcji, robimy z nich wałeczki o średnicy ok. 2 cm i kroimy na ok. 1 cm kawałeczki.
- 3 Gotujemy ok. 2 minuty w osolonej wodzie z dodatkiem kilku łyżek oliwy lub oleju, od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmujemy z wody łyżką cedzakową na durszlak i hartujemy pod zimną, bieżącą wodą
- 4 do szklanki wlewamy kilka łyżek oliwy z oliwek, dodajemy suszoną bazylię i czosnek (ilości w/g uznania) odstawiamy.
- 5 Umyte i oczyszczone pomidorki kroimy na połówki, zimne kluseczki mieszamy z przygotowaną oliwą z bazylią i czosnkiem, przekładamy wszystko do naczynia żaroodpornego przykrywamy pokrywką i w temp koło 200 stopni podgrzewamy w piekarniku.
- 6 po około 30 minutach wyłączamy piekarnik , zdejmujemy pokrywkę z naczynia a danie posypujemy startym serem , zamykamy piekarnik i pozostawiamy danie do całkowitego roztopienia się sera .

życzę smacznego

Twoje notatki do przepisu: