

Szpinakowe kopytka z pomidorkami koktajlowymi, orzeszkami Pini i rukolą w sosie winno-maślanym



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1740**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 10 średnich ziemniaków 1,5 szklanki mąki
- 100g szpinaku (u mnie baby) kostka rosołowa, sól, pieprz
- pomidorki koktajlowe (3-4 sztuki na porcję)
- orzeszki Pini (łyżeczka na porcję)
- rukola (wg uznania) 2 łyżki masła
- 100ml wina (jak ktoś lubi, to można więcej :)) czosnek

Sposób przygotowania:

- 1 * obrane ćwiartki ziemniaków gotujemy z 1,5łyżki soli szpinak gotujemy do miękkości na kostce rosołowej * ugotowane ziemniaki ubijamy, dodajemy do 1,5 szklanki przesianej mąki szpinak cedzimy, blendujemy - "papkę" dodajemy do ziemniaków i mąki przyprawiamy solą i pieprzem, ugniatamy ciasto * ciasto dzielimy na kawałki, kształtujemy wałeczki - spłaszczamy nożem i tnjemy na podobnej wielkości kawałki * kopytka wrzucamy na gotującą się wodę, wyciągamy od razu gdy wypłyną na wierzch!
- 2 * na patelni roztapiamy masło i wlewamy wino * dodajemy pomidorki koktajlowe (połówki) i orzeszki Pini, doprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem* sos musi się trochę zredukować, pomidorki mają być miękkie (ale nie za bardzo!) * gotowe kopytka wrzucamy na patelnię, mieszamy i przekładamy na talerz * rukolę można dodać do sosu, lub świeżą ozdobić talerz - położyć na niej kopytka :) danie dla 2 - 4 osób

Twoje notatki do przepisu: