GNOCCHI Z JARMUŻEM, KOZIM SEREM I ORZESZKAMI PINI

Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy w mundurkach, lekko studzimy i jeszcze cieple obieramy. Ziemniaki przeciskamy przez praskę, dodajemy mąkę i jajko, ugniatamy. Wykładamy na posypaną mąką stolnicę, dzielimy na dwie części. Z obydwu części formujemy wałki, które kroimy na małe kawałki, formujemu kluski, widelcem wyciskamy wzorki. Gnocchi gotujemy w garnku z osoloną wodą, aż będą odpowiednio miękkie. W drugim garnku gotujemy wywar z warzyw (marchewka, pietruszka, seler, liść laurowy). Do gotowego bulinu dodajemy masło, mieszamy aż masło się rozpuści i dalej gotujemy kilka minut na małym ogniu, żeby zredukować płyn. Następnie dodajemy pokruszony kozi ser i pół łyżeczki musztardy, doprawiamy solą i pieprzem i mieszamy, aż ser się rozpuści i otrzymamy serowy sos. Porwane drobno liście jarmużu zanurzamy we wrzątku na ok. 30-60 sekund. Mieszamy z sosem i z gnocchi. Podajemy z uprażonymi na patelni orzeszkami pini.

Składniki:

1 kg ugotowanych ziemniaków w mundurkach
1 szklanka mąki pszennej
1 jajko
125 g koziego sera (jeśli ktoś lubi wyraziste smaki, może być pleśniowy)
1/2 łyżeczki musztardy
1/2 opakowania jarmużu Fit&Easy
1-2 łyżki masła
100 ml wywaru warzywnego
garść orzeszków pini
pieprz, sól