

PRIMI PIATTI

lej ky

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 3 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PATATE lessate e fredde - 500 gr

SEMOLINO 150 gr

UOVA 1

SALE

ACETO BIANCO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

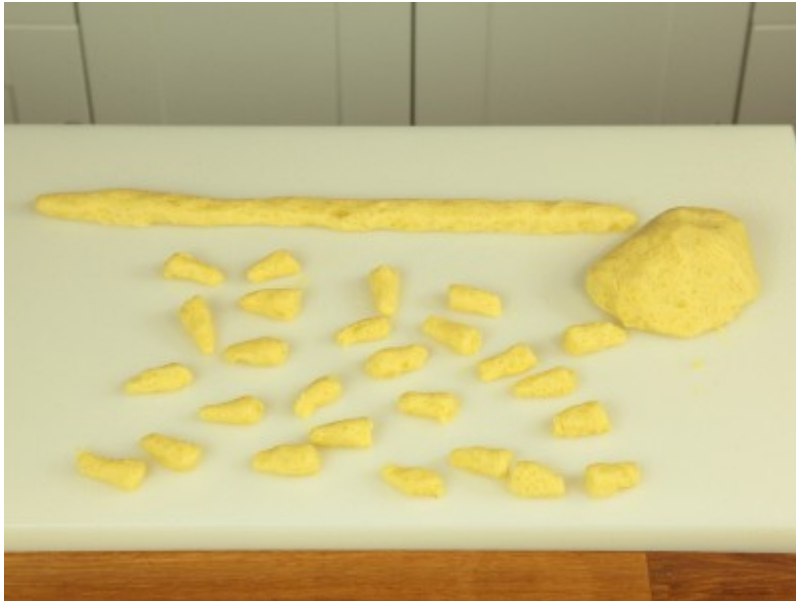
- 1 Passate le patate nello schiacciapatate quindi aggiungetevi la semola, l'uovo il sale e l'aceto.



2 Impastate il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea.

Dividete l'impasto e realizzate dei cilindri lunghi di circa 1,5 cm di diametro.

Tagliate i cilindri a pezzetti e lavorateli per ottenere una forma di pigna allungata, questa forma viene chiamata *lejka*.



- 3 Cuocere questi gnocchi in acqua bollente leggermente salata. Quando gli gnocchi vengono a galla scolateli utilizzando una schiumarola.



- 4 Serviteli cosparsi di pangrattato rosolato e ben tostato in abbondante burro.

Gli *lejky* si possono anche servire nella loro versione dolce con zucchero e conditi con burro fuso.