Хрустящие дамплинги с картофелем и гороховым кремом с мятой

60—75 Мин.

Способ приготовления

1 Приготовьте горох с кремом, солью, сливочным маслом и мятой, пока он не станет мягким, а затем пюрируйте до однородной массы. В конце приправьте солью и черным и кайенским перцем по вкусу.

> **ПОДСКАЗКА:** Если гороховый крем кажется вам слишком густым, разбавьте его небольшим количеством теплого молока.

2 Очистите картофель и сварите его в соленой воде, пока он не станет мягким. Дайте ему остыть и разомните вилкой.

3 Смешайте картофельное пюре с творогом, травами и мускатным орехом. Приправьте солью и перцем по вкусу.

4 Выложите листы теста для штруделя и вырежьте кружочки диаметром 10 см с помощью формы для печенья. Положите в центр ложку картофельной смеси и смочите края теста водой. Соедините концы полумесяца и скрепите их, плотно прижав пальцами.

5 Нагрейте растительное масло в кастрюле и жарьте дамплинги в течение двух минут до хрустящей корочки. Выложите их на бумажные полотенца.

6 Разложите готовые дамплинги на тарелку с теплым кремом из горошка и мяты.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для дамплингов

2 шт.	Листы теста для штруделя
1 шт.	Картофель, среднего размера
1 ст. л.	Творог жирностью 20%
0.5 ч. л.	Петрушка измельченная
0.5 ч. л.	Тимьян (Чабрец) измельченный
1 Щепотка	Мускатный орех молотый
1 Щепотка	Соль морская
1 Щепотка	Перец черный горошек
	Вода
	Растительное масло

Гороховый крем с мятой

1 ст. л.	Мята измельченная
200 г	Замороженный горошек
250 мл	Жирные сливки
1 ст. л.	Сливочное масло
1 Щепотка	Красный перец Чили острый молотый
1 Щепотка	Соль морская