

Japońskie mochi z ziemniaków – kopytka rodem z Hokkaido

Niektórym pewnie mochi kojarzy się ze słodkim przysmakiem z mąki ryżowej (mnie kiedyś też! :)). A tymczasem mochi może być również z ziemniaków! Tak tak, bo taka wersja to tradycyjna przekąska pochodząca z japońskiej wyspy Hokkaido. Japońskie mochi z ziemniaków są mięciutkie jak delikatne knedle, niczym nie nadziewane, ale podsmażone w słodko-słonym syropie i bardzo, bardzo smaczne. Gorąco polecam!*



Polecam również przepis na słodkie mochi ze zwykłej mąki ryżowej – przepis [tutaj](#). Przepis na gnocchi [tutaj](#), a jak zrobić wyborne knedle znajdziecie [tutaj](#).

Składniki (na 8 sztuk):

Mochci:

- 2 średnie obrane ziemniaki (około 250 g)
- 2 łyżki (30 ml) mąki ziemniaczanej

Syrop:

- 1 łyżka (15 ml) brązowego cukru
- 2 łyżki (30 ml) sosu tamari (lub sojowego w wersji z glutenem)
- 2 łyżeczki (10 ml) octu ryżowego

Dodatkowo:

- 2 łyżki (30 ml) oleju roślinnego do smażenia (nie kokosowy)
- 1/2 arkusza wodorostów nori

Wykonanie:

W pierwszym kroku obierane ziemniaki myjemy i gotujemy do miękkości.

W międzyczasie, tnijemy połowę arkusza wodorostów nori na osiem pasków o szerokości około 1 cm i odkładamy.



Do niewielkiej miseczki wkładamy składniki na syrop i dokładnie mieszamy. Odstawiamy.

Ugotowane ziemniaki odcedzamy i jeszcze gorące rozdrabniamy dokładnie widelcem, żeby nie było grudek (można użyć drewnianej pałki jak w przepisie na [knedle](#), ale tutaj ziemniaków jest niewiele i widelec wystarczy.)

Do ziemniaków dodajemy mąkę ziemniaczaną, mieszamy i krótko wyrabiamy rękami. Ciasto dzielimy na osiem kawałków, dłońmi wyrabiamy na okrągłe kuleczki, które lekko spłaszczamy palcami. Gdyby kuleczki pękły z boku to moczymy lekko dłonie i jeszcze raz formujemy kulkę.



Następnie, na patelnię z grubym dnem wlewamy olej do smażenia, układamy nasze mochi i smażymy aż zarumienią się z obu stron.



Wtedy odlewamy nadmiar oleju z patelni, zalewamy przygotowanym wcześniej syropem i smażymy na małym ogniu aż sos zgęstnieje.



Gotowe mochi przekładamy z patelni na talerz owijając w kawałki nori. Można posypać uprażonymi ziarnami sezamu. Serwujemy najlepiej na ciepło.

Smacznego!

*Przepis pochodzi od [Ochikeron](#).

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☺ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](#) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](#) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☺**