

Kopytka klasyczne z ziemniaków



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **201** Ocena: **1914**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 i 1/2 kg ugotowanych ziemniaków
- 2 jaja
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 8-10 łyżek mąki pszennej+ mąka do podsypywania
- 1/3 kostki masła
- 5 łyżek bułki tartej
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki należy zagotować w osolonej wodzie. Przecisnąć przez praskę. Dodać jaja, mąki i wyrobić kulę. Jeżeli ciasto będzie kleiło się do rąk, trzeba dać ciut więcej mąki.

Ciasto ma być miękkie.

- 2 Dzielimy na cztery części i ręcznie tworzymy z ciasta rulony. Tniemy na kawałki pod kątem. Gotujemy w osolonej wodzie. Trzy minuty od momentu wypłynięcia. Gdy wypłyną zmniejszamy grzanie tak aby woda lekko wrzała.

Masło należy roztopić w garnuszku i wsypać bułkę tartą.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: