

Kopytka leniwe

Autor: **sandra1**Przepisów: **43** Ocena: **1146**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ugotowane ziemniaki, ilość dowolna
- Ser biały, ilość zależy od ilości ziemniaków
- jajko
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka
- mąka tortowa
- sól
- margaryna + bułka tarta
- cukier

Sposób przygotowania:

- 1 SERA BIAŁEGO NIE MOŻE BYĆ WIĘCEJ NIŻ ZIEMNIAKÓW - MNIEJ WIĘCEJ SERA O POŁOWE MNIEJ NIŻ ZIEMNIAKÓW
- 2 Do miski wrzucić zmielone ziemniaki, zmielony ser, jajko, szczypta soli i mąkę ziemniaczaną. Wszystko mieszać ręką i dosypywać po trochu mąkę tortową, aż ciasto nie będzie się kleić (nie przesadzić, żeby nie wyszło za suche). Stolnicę oprószyć mąką i kawałek ciasta rolować, aż wyjdzie długi pasek. Pokroić w kawałki i ugotować w wrzącej osolonej wodzie. Tak robimy z całym ciastem
- 3 Margarynę roztopiamy w rondelku i wsypujemy trochę bułki tartej (ilość dowolna zależy jak kto lubi - bardziej płynna czy bardziej suchą chodź doradzam płynniejszą). Musi ona trochę się tak jakby podsmażyć ale nie spalić więc często ją mieszamy. Powinna mieć złoty kolor i zmięknąć.
- 4 Ugotowane kopytka polać bułką tartą i wymieszać. Podawać z cukrem.

Twoje notatki do przepisu: