

Kopytka-podstawowy przepis



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **243** Ocena: **9079**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- -900g ugotowanych ziemniaków
- -łyżeczka soli
- -3 kopiaste łyżki mąki ziemniaczanej
- -1 szklanka (250ml) mąki pszennej
- -1 jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, solimy i gotujemy. Studzimy i mielimy maszynką lub przepuszczamy przez praskę. Kopytka wychodzą moim zdaniem najlepsze gdy ziemniaki poleżą do drugiego dnia.

Do miski dajemy ziemniaki i resztę składników. Zagniatamy ciasto.
- 2 Dzielimy je na kilka części, z każdej tworzymy wałek, kroimy pod skosem na małe kawałki.
- 3 W garnku zagotowujemy wodę. Kopytka wrzucamy na gotującą się wodę i gotujemy chwilę do wypłynięcia.
Hartujemy je w zimnej wodzie i wykładamy na półmisek
- 4 Kopytka można podać z dowolnym sosem, czy np obsmażyć w masełku i bułce tartej.

Twoje notatki do przepisu: