

# 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: