

Kopytka z mięskiem i surówką



Autor: **sandra1**
Przepisów: **43** Ocena: **1048**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Kopytka:
- ugotowane ziemniaki, ilość dowolna
- jajko
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka
- mąka tortowa
- sól
- Sos:
- mięso - wołowina, ok.60 deko
- liść laurowy
- ziele angielskie
- cebula
- olej lub margaryna, do smażenia
- sól, pieprz, do smaku
- można dać 1 kostkę np.knorr (ALE NIE TRZEBA), do pieczenia
- surówka:
- kapusta kiszona, według uznania ilość
- jabłko, 1 szt.
- cebula 1 szt.
- olej, cukier, sól i pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 KOPYTKA: do miski wrzucić zmielone ziemniaki, jajko 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. P.S. ziemniaki najlepsze są ugotowane dzień wcześniej ale nic się nie stanie jeśli będą w tym samym dniu gotowane
- 2 SOS: mięsko pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Posolić lekko w czasie smażenia lub przed. Uzyskać kolor brązowy ale nie spalić. Usmażone mięso przełożyć do garnka, a na pozostałym tłuszczu podsmażyć cebulę pokrojoną w plastry. Podsmażoną cebulę zalać wodą i zagotować - poczekać aż wszystko ładnie po mięsie odejdzie z patelni. Zagotowaną całość przelać do mięsa. Dodać liść laurowy i ziele angielskie (jeśli ktoś daje kostkę pieczeniową to też w tym momencie) i wszystko dusić pod przykryciem na małym ogniu. Gdy mięso będzie miękkie zagęścić sos wodą z mąką. Dosmaczyć solą i pieprzem - można też vegetą.
- 3 SURÓWKA: kapustę kiszoną pokroić. Jabłko i cebule pokroić w drobną kostkę i dodać do kapusty. Dodać ok. 1,5 łyżki oleju, trochę cukru, soli i pieprzu. Spróbować i dosmaczyć jeśli

będzie taka potrzeba.

4 SMACZNEGO.... ;-)

Twoje notatki do przepisu: