

Kopytka z sosem grzybowym – przepis na sos grzybowy i kopytka



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **181** Ocena: **86730**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- na sos grzybowy:
- około 500 g świeżych grzybów
- 1 średnia cebula
- około 1 szklanki śmietanki 30% (szklanka 250 ml)
- sól, pieprz
- olej i około 3 łyżek masła
- oraz od 50 do 100 ml wody lub bulionu (w razie potrzeby, jeżeli podczas duszenia grzyby będą suche)
- opcjonalnie natka pietruszki lub koperek
- na kopytka:
- 1 kg ziemniaków (po ugotowaniu)
- 200 g mąki pszennej (1 szklanki 250 ml)
- 1 jajko (rozmiar L)
- oraz mąka do podsypywania

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotuję sos grzybowy:
Grzyby dokładnie oczyszczam, płuczę pod bieżącą zimną wodą i odsączam na durszlaku.
Następnie kroję na mniejsze kawałki.
Cebulę kroję w drobną kostkę.
Jeżeli lubimy to górę sosu możemy posypać usiekaną natką pietruszki lub koperkiem.
- 2 Teraz na rozgrzanym oleju na patelni, podsmażam cebulę przez kilka minut tak żeby się zeszkliła.

Następnie dodaję masło, grzyby i całość duszę około 10 minut, do miękkości grzybów. Jeżeli podczas duszenia grzyby puszczą mało soku, to należy podlać wodą lub bulionem i nadal dusić.

Gdy grzyby są już miękkie to dodaję śmietankę, doprawiam solą, pieprzem, dokładnie mieszam i duszę jeszcze około 2-3 minut. Na koniec można dodać zieleninę – sos jest gotowy.
- 3 Przygotowanie kopytek:

Obrane ziemniaki gotuję w osolonej wodzie, ugotowane odcedzam. Najlepiej na kopytka wybrać ziemniaki mączaste, które po ugotowaniu są sypkie.

Ugotowane ziemniaki jeszcze ciepłe możemy przecisnąć przez praskę lub odstawić do wystudzenia i zimne zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Jeżeli nie mamy praski i maszynki, to ciepłe ziemniaki możemy dokładnie utłuc tłuczkiem.

- 4 Wystudzone ziemniaki przekładam do miski, dodaję mąkę, jajko i zagniatam, tak żeby składniki się połączyły. Następnie ciasto wykładam na blat podsypyany mąką i jeszcze przez chwilę zagniatam. Ilość mąki do podsypywania zależy od tego jak wilgotne mamy ziemniaki.
- 5 Gotowe ciasto kładę na blacie podsypywanym mąką i od razu robię kopytka. Odcinam kawałek ciasta i formuję na blacie podsypywanym mąką wałek, który kroję pod skosem na mniejsze kawałki. Kopytka układam na blacie podsypywanym mąką. Od razu po zrobieniu wszystkich kopytek, gotuję je w osolonej wodzie.

Kopytka wrzucam partiami do gotującej wody i od momentu wypłynięcia gotuję około 2 minut, następnie wyjmuję łyżką cedzakową i gotuję kolejną partię.

Sos grzybowy i kopytka są gotowe, można podawać. Życzę smacznego.
Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: