

Włoskie kopytka



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18895**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ziemniaki 1 kg
- Mąka pszenna 20 dag
- Kasza manna 10 dag
- Jajko 1 szt.
- Sól do smaku
- Cebula biała 1 szt.
- Pomidory w puszce 1 szt.
- Sól i pieprz do smaku
- Czosnek granulowany do smaku
- Opcjonalnie ser żółty 10 dag
- Olej do smażenia
- Świeże zioła

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić i zmielić, po czym zagęścić mąką i kaszą manną oraz posolić do smaku. Uformować wałek, pokroić na zgrabne kopytka, spłaszczyć widelcem, włożyć do osolonego wrzątku i gotować przez 5 minut.

Cebulę obrać, drobno posiekać, usmażyć na odrobinie oleju, dodać odsączone pomidory, doprawić do smaku i dusić na wolnym ogniu do odparowania wody. Następnie połączyć przygotowane kopytka, posypać ziołami (opcjonalnie starty żółty ser) i podawać.

Twoje notatki do przepisu: