

Kopytka



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1,5 kg
mąka	35 dag
mąka ziemniaczana	3 łyżki
jajko	2 sztuki
wędzonka	25 dag
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wędzonkę pokroić w kostkę i usmażyć na patelni. Ziemniaki obrać i ugotować. Następnie zemleć w maszynce. Gdy ziemniaki wystygną dodać obie mąki, jajka, wyrobić ciasto. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Na posypanej mąką stolnicy formować wałeczki, spłaszczyć lekko i nożem kroić ukośne kopytka. Zagotować 3 litry wody, posolić do smaku, dodać 3 łyżki oleju. Na wrzącą wodę włożyć kopytka. Gotować od wypłynięcia ok 4 minut. Wyciągnąć łyżką cedzakową. Kopytka polać tłuszczem ze skwarkami z wędzonki.