

Kopytka



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1,5 kg (obrane)
mąka pszenna	2 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
jajko	1 szt.
sól do smaku	
masło	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Propozycja na moje ulubione, delikatne i smakowite kopytka, które przenoszą nas w czasy dzieciństwa. Można serwować je jako dodatek do obiadu lub samodzielnie z ulubioną okrasą np. z cebulką czy bułką tartą, ale także na słodko - z cukrem lub musem owocowym. Dla mnie kopytka smakują najlepiej na drugi dzień, kiedy możemy przyrumienić je na masełku - serdecznie polecam :)

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki obieramy i gotujemy w lekko osolonej wodzie do momentu uzyskania miękkości, a następnie je studzimy.

- KROK 2** Ostudzone ziemniaki mielimy w maszynce do mięsa lub przepuszczamy przez praskę i wstawiamy na noc do lodówki.

* Kopytka ze schłodzonych przez noc ziemniaków wychodzą najsmaczniejsze, dlatego warto zabrać się za ich przygotowanie dzień wcześniej.

KROK 3 Ze środka masy ziemniaczanej wybieramy jej część, a w powstały otwór wsypujemy mąkę pszenną, ziemniaczaną, wbijamy jajko i doprawiamy solą, dodajemy część wybranej masy i delikatnie zagniatamy ciasto dla odpowiedniego połączenia składników.

* Ciasta nie wyrabiamy zbyt długo, gdyż zrobi się mokre i klejące, co utrudni formowanie kopytek i wymusi dosypanie większej ilości mąki, przez co efekt może być niezadowolający smakowo.

KROK 4 Z powstałego ciasta formujemy ruloniki, podsypujemy je delikatnie mąką i wycinamy pod skosem kopytka.

KROK 5 Kopytka wrzucamy na delikatnie osolony wrzątek z dodatkiem łyżeczki masła, mieszamy wodę, aby nie przywarły do dna i gotujemy 1 minutę od momentu wypłynięcia.

KROK 6 Kopytka wyjmujemy za pomocą łyżki cedzakowej i układamy je na deseczce, aby odpuściły wodę i odpowiednio stężały.

Kopytka możemy serwować na słońce z dodatkiem masła i bułki tartej lub słodko np. z owocami. Najlepsze są jednak te odsmażane na drugi dzień.

Kopytka przechowujemy w lodówce w zamkniętym pojemniku próżniowym. Możemy je również zamrozić.

Życzę smacznego! :)