

KOPYTKA



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twaróg	1 kg
mąka pszenna	15 dag
mąka ziemniaczana	5 dag
sól	szczypta
olej	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg przepuszczamy przez maszynkę, dodajemy jajka, mąkę pszenną i ziemniaczaną. Wyrabiamy ciasto.

Ciasto rozwałkowujemy w rulonik i spłaszczamy. Kroimy romby jednakowej wielkości.

Gotujemy w osolonej wodzie do momentu wypłynięcia.

Możemy podawać pocukrowane i polane masłem lub okrasić bułką tartą zmieszaną z masłem i cukrem.