

Kopytka bezglutenowe



SŁODKIENIEBO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	300 g
mąka ziemniaczana	90 g
żółtko jajek	1
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Wodę odlewamy, a ziemniaki chwilę odparowujemy. Następnie ziemniaki rozgniatamy lub przeciskamy przez praskę i odstawiamy do przestudzenia.

Do ostudzonych ziemniaków dodajemy mąkę ziemniaczaną, żółtko i zagniatamy gładkie ciasto ręcznie lub w malakserze. Gdy ciasto nie będzie chciało się formować dosypujemy 1 łyżkę mąki ziemniaczanej. Z ciasta formujemy wałki, które następnie kroimy ukośnie na mniejsze kawałki. Kopytka wrzucamy na gotującą się wodę i gotujemy ok. 1 min od wypłynięcia na powierzchnię. Ugotowane kopytka wyciągamy za pomocą łyżki cedzakowej.