

Kopytka buraczkowe



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	50 dag
buraki	2 szt
jajko	1 szt
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka pszenna	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Buraki ugotować i odstawić do wystygnięcia. Ziemniaki potłuc i odstawić do przestygnięcia. Buraki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Ziemniaki połączyć z burakami, dodać jajko i obie mąki. Zagnieść gładkie elastyczne ciasto. Na oprószonej mąką stolnicę utworzyć wałek z ciasta, pokroić w małe ukośne kawałki. Kopytka wrzucić do osolonego wrzątku i gotować około 5 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię.