

Kopytka z kaszy jaglanej



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
woda	1 szklanka
masło	1 łyżka
mąka	1 szklanka
mąka ziemniaczana	2 łyżki
jajka	3 sztuki
żółty ser starty	3 pikantny
kasza jaglana	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę jaglaną, przelac wodą i ugotowac na mleku z wodą z dodatkiem masła i soli. Po ugotowaniu ostudzić i przemielić. Do kaszy dodac jajka, mąkę i mąkę ziemniaczaną, starty ser oran natkę. Wyrobic gładkie ciasto i uformowac kopytka podsypując mąką. Ugotowac ja tradycyjne kopytka i podawac z pikantnym sosem np. grzybowym i surówkami.