

KOPYTKA z...kurkami



1J1O1L1A1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki gotowane	1/2 kg
mąka	1/3 kg
jajka	2 szt
margaryna do pieczywa	wg potrzeby
sól	do smaku
margaryna do smażenia	1/3 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Dodać jajka, trochę margaryny, sól i mąkę, tyle ile zabierze masa, aby ciasto było akurat i dały się z niego formować wałeczki, które obtoczone nieco w mące, kroimy na skośne plasterki - "kopytka".

Wrzucamy kluski do wrzącej wody, osolonej i też można dodać do niej nieco tłuszczu np oleju. Po wypłynięciu kopytek na wierzch gotować do 5 minut.

Oczyszczone kurki (pokrojone wg potrzeby) smażymy na oleju na rumiano, soląc do smaku.

Odcedzone z wody kopytka nakładamy na talerze i polewamy kurkami wraz z tłuszczem.

Smacznego.