

kopytka z kiełbasą



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
mąka ziemniaczna	2 łyżki
jajko	szt.
ugotowane ziemniaki	1,5 kg
kiełbasa	1 parka
cebula	2 szt.
olej	-
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki rozgnieść przez prasę, Do ziemniaków wbij jajo, dodaj 2 rodzaje mąki, oraz odrobinę soli. Wyrób ręką jednolite ciasto. Formuj z niego podługne wałeczki, krój je po skosie. W dużym garnku ugotuj wodę z solą, wrzucaj kluski. Gotuj 4 minuty od wypłynięcia, wyjmij łyżką cedzakową. Na patelni rozgrzej 1-2 łyżki tłuszczu zrumień na niej rozdrobnioną cebulkę oraz kiełbasę. Tłuszczem polej kopytka.