

pikantne kopytka



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka	2 szklanki
jaja	2-3 szt
boczek	100 g
ser żółty	150-200 (ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować, zemleć, dodać jaja, mąkę i utarty ser. posolić do smaku. wyrobić cisto, tworzyć ruloniki, spłaszczyć lekko nożem i kroić ukośne kopytka. gotować w lekko osolonej wodzie. boczek zrumienić. kopytka podawać posypane boczkiem i zieleniną.