

Kopytka z białym serem



JUSTYNA JUSSTIII



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser biały	400 gram
ziemniaki	800 gram
mąka tortowa	20 dag
jajko	2 szt
tłuszcz	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy a potem razem z serem mielimy przez maszynkę. Następnie dodajemy do nich 2 jajka oraz odrobinę mąki. Wszystko zagniatamy na ciasto, z którego wycinamy kopytka. Gotowe kopytka rzucamy na gorącą wodę z solą i olejem. Gdy wypłyną na górę wyciągamy je i podajemy z tłuszczem zmieszany z bułką tartą.