

Kopytka Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg ziemniaków	1
jajko	2
szkl. mąki pszennej do klusek + trochę do posypania stolnicy	ok. 3
plaska łyżeczka soli	
l osolonej wody do gotowania	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kopytka znamy wszyscy, łatwo je przygotować i nie znam nikogo kto by ich nie lubił.

Ziemniaki szorujemy i albo gotujemy w mundurkach albo obieramy i gotujemy do miękkości. Jeśli były nieobrane - po lekkim przestudzeniu zdejmujemy skórkę. W obu przypadkach ugotowane ziemniaki, mogą być świeże, jeszcze ciepłe albo z poprzedniego dnia, mielimy w maszynce do mięsa lub przeciskamy przez praskę. Świeżo ugotowane można też dokładnie utłuc tłuczkiem do mięsa, takim z dziurkami. Gdy ziemniaki mamy zmielone, w dość dużym garnku nastawiamy wodę aby się zagotowała. To ważne aby wrzała zanim skończymy robić kopytka ponieważ surowe nie mogą leżeć długo - wilgotnieją, ciasto rzednie i będą się rozpadać. Do ziemniaków wbijamy jajka, dodajemy sól i 2 szkl. mąki. Szybko zagniatamy. Jeśli trzeba dosypujemy powoli resztę mąki. Kopytka nie lubią długiego wyrabiania, ciasto rzednie i trzeba ciągle dosypywać mąki. Ciasto powinno być miękkie, ale dość zwarte. Nie martwmy się jeśli się klei. Błat albo stolnicę posypujemy obficie mąką, obsypujemy mąką także dłonie, odrywamy kawałek ciasta wielkości pięści i rolujemy po blacie tworząc wałeczek śr. ok. 2-3 cm, lekko go spłaszczamy i nożem kroimy ukośne kluski. Z resztą ciasta postępujemy tak samo. Wrzucamy kopytka partiami na osolony wrzątek i gotujemy. Mieszmamy aby nie przywarły do dna - w/g mnie najlepiej drewnianą łyżką, nie kaleczy klusek. Kiedy kopytka wypłyną wyjmujemy je łyżką cedzakową na durszlak i osączamy. Jeśli będziemy je zaraz podawać to po osączeniu układamy na talerze lub półmiskę i polewamy sosem, tłuszczeniem ze skwarkami albo czym kto ma ochotę. Jeśli gotujemy więcej na zapas, to przelewamy je zimną wodą, osączamy i przekładamy do miski, po czym skrapiamy olejem i potrząsając miską mieszamy. Gdy zupełnie ostygną możemy je, pod przykryciem, wstawić do lodówki a następnego dnia podgrzać odsmażając albo wrzucając na wrzątek. Możemy je także poporcjować w woreczki i zamrozić. Zamrożonych nie odmrażamy tylko od razu wrzucamy na wrzątek.

