

KOPYTKA BEZ JAJKA



GRAZYNA0211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1-2 łyżki
sól	
cebula	1 szt
śłonina	50 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować, wystudzić i przepuścić przez praskę. Do ziemniaków dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną i wyrobić gładkie ciasto. Podzielić na części, zrobić wałeczki i pokroić na ukos. Na patelni stopić drobno pokrojoną słoninę i dodać posiekana cebulę, smażyć aż cebula będzie szklista. Kopytka wrzucać na osolony wrzątek i gotować od wypłynięcia 2-3 minuty. Podawać polane skwarkami z cebulką i surówką z kapusty. SMACZNEGO!