Kluchy kwiatuchy

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

średnich ziemniaków	5
mały brokuł	1
szkl. mąki pszennej	2,5
łyżeczka soli	1
jajko	1 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaków i brokuła powinno być objętościowo m/w tyle samo. Ziemniaki obieramy, kroimy w dużą kostkę, zalewamy wodą tak aby były całkiem zakryte, gotujemy aż będą prawie miękkie. Brokuły płuczemy, odcinamy same zielone różyczki. Kiedy ziemniaki się ugotują dodajemy do nich brokuły i gotujemy aż wszytko będzie miękkie. Odlewamy wodę i zgniatamy dokładnie warzywa w garnku stojącym cały czas na małym ogniu alby odparowała resztka wody, studzimy (masy warzywnej było ok.3 pełnych szkl.). Kiedy masa wystygnie zgniatamy ją powtórnie, dodajemy sól, jajka, zieleninę i mąkę. Szybko zagniatamy ciasto tak jak na zwykłe kopytka. Ciasto rozpłaszczamy na posypanym mąką blacie na grubość ok. 5-8 mm i wycinamy np. kwiatki foremką do ciastek. Wkładamy partiami na osolony wrzątek, gotujemy 2-3 min. od wypłynięcia. Odcedzamy, podajemy z sosem albo samym masłem. Można oczywiście pokroić ciasto jak na zwyczajne kopytka, ale takie wydały mi się ładniejsze :-)