

Kopytka wg Babciagramolki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1/2 kg ugotowanych ziemniaków

mąka

4 łyżki mąki ziemniaczanej

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę .Dodać jajko, lekko posolić .Masę ziemniaczaną podzielić na 4 części i dodać do niej tyle mąki ile zajmuje objętościowo $\frac{1}{4}$ masy ziemniaczanej. Wsypać mąkę ziemniaczaną .Dobrze wyrobić ciasto.(Czasem trzeba dodać trochę więcej mąki by ciasto był ściśle – zależy to od gatunku ziemniaków .) Urywać kawałki ciasta , formować z nich wałeczki(na wysypanej mąką stolnicy lub blacie) , lekko go spłaszczyć i kroić na kopytka. Wielkość kopytek zależy od upodobania – jedni wolą bardzo drobne drudzy duże . Gotować w osolonym wrzątku aż wypłyną .z 1 łyżką oleju. Można podawać na świeżo lub podsmażać po ostudzeniu na rumiano.