kopytka z łososiem i groszkiem

PCHELKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	600 g
ser kozi	100 g
mąka	1 szklanka
jajko	1 sztuka
łosoś wędzony plastry	100 g
groszek świeży	100 g
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
mleko	1 i 1/2 szklanki
koper świeży	
sól	
pieprz	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

600 g ugotowanych ziemniaków
100 g sera koziego
1 niepełna szklanka mąki
1 jajko
100 g łososia wędzonego
100 g groszku świeżego
2 łyżki masła
2 łyżki maki
1.5 szklanki mleka
koper
sól, pieprz, gałka muszkatołowa

• ziemniaki i ser mielimy
• dodajemy mąkę , jajko i sól, wyrabiamy ciasto, kroimy kopytka,
• gotujemy w osolonej wrzącej wodzie do chwili wypłynięcia, odlewamy i przelewamy zimną wodą,
• w garnku roztapiamy masło, dodajemy mąkę i mieszamy,
• wlewamy powoli mleko ciągle mieszając, chwilę gotujemy, przyprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową,
• dodajemy groszek, porwanego łososia i posiekany koper mieszamy i wyłączamy płomień,
• podajemy z kopytkami