Kopytka z ziołami



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka ziemniaczana	30 dag
jajko	2-3 sztuki
tymianek	do smaku
oregano	do smaku
bazylia	do smaku
sól	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki należy obrać, umyć i ugotować. Następnie zemleć je, dodać do nich jajka, mąkę i zioła, doprawić solą i pieprzem. Z ciasta należy formować wałek i ciąć z niego skośnie kopytka. Kopytka ugotować. Następnie posypać bułką tartą i podsmażyć na rozgrzanym na patelni tłuszczu.