

Kopytka ze smażoną cebulką i kiełbasą



PIETRUSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka pszenna	1 szkl
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cebula	2 sztuki
kiełbasa	200 g
sól	
pieprz	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy ze szczyptą soli. Po ugotowaniu studzimy a następnie mielimy lub dokładnie zgniatamy. Do ziemniaków dodajemy mąkę i wyrabiamy ciasto. Ciasto dzielimy na części, formujemy wałki i ścinamy nożem na skośne kluski. Kopytka gotujemy wrzucając na wrzącą osoloną wodę. Po wrzuceniu należy zamieszać łyżką. Czekamy, aż kopytka wypłyną i gotujemy ok 1 - 2 min. Wyjmujemy łyżką cedzakową.

Cebulę obieramy, drobno siekamy, podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu, d przesmażonej cebulki dodajemy pokrojoną w drobną kostkę kiełbasę i całość chwilę smażymy. Przyprawiamy do smaku i zdejmujemy z ognia.

Kopytka podajemy z usamżoną cebulą i kiełbaską. Całość można posypać drobno posiekanym szczypiorkiem.

Smacznego.