

Mini kopytka



DOMASKOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	500 gram
mąka pszenna	150 gram
mąka ziemniaczana	4 łyżki
jajko	1 sztuka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki przepuścić przez praskę, dodać obie mąki i jajko, oraz sól do smaku, całość wymieszać i wyrobić gładkie ciasto, ale nie za długo.

W garnku zagotować wodę. Ciasto podzielić na części i podsypując mąką formować cienkie wałeczki, lekko je spłaszczać i kroić malutkie kopytka, wrzucać je do wrzącej wody i gotować 2 minuty od spłynięcia na powierzchnię, po czym wyjmować je łyżką cedzakową do miski z zimną wodą, a następnie przekładać na talerze.