

Kopytka



ADALA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

800 g ziemniaków

250 g sera białego

około 2 szklanek mąki

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotuję ziemniaki, studzę je, obieram, dodaję ser i rozgniatam razem dokładnie praską. Najlepsze kopytka są z ziemniaków ugotowanych poprzedniego dnia.

Posypuję stolnicę mąką, wykładam ziemniaki i ser, robię wgłębienie, w które wbijam jajko, przesiewam $\frac{2}{3}$ ilości mąki, sypię sól i szybko zagniatam ciasto, kończę formowanie kuli, jak tylko składniki się połączą. Do ciasta daję tyle mąki, aby uzyskać konsystencję, którą można pokroić nożem.

Na blacie rozsypuję resztę mąki, formuję wałki z ciasta i kroję nożem kopytka. Gotuję w osolonej, wrzącej wodzie i wyjmuję po około 2 minutach od wypłynięcia na wierzch.