Kopytka



GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka ziemniaczana	25 dkg
jaja	2 sztuka
masło	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki po ugotowaniu odcedzamy, dodajemy masło i ubijamy. Ubijamy bardzo mocno. Wszystko robimy na ciepłych ziemniakach. Dodajemy jajka i mieszamy. Dodajemy mąkę i wszystko ubijamy na jednolitą masę. Formujemy z ciasta wałek, rozpłaszczamy go i kroimy ukośnie. Po wrzuceniu klusek czekamy aż wypłyną bez mieszania ich. Podajemy ze stopionym masłem z odrobina bułki tartej.