Kopytka maślane

BETKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka pszenna	4 łyżki
jajko	2 sztuki
sól do smaku	
mąka ziemniaczana	3 łyżki
olej roślinny	
masło roślinne	4 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, płuczemy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Następnie odcedzamy. Dodajemy masło i nakrywamy żeby się rozpuściło. Następnie przepuszczamy je przez praskę lub tłuczemy. Wykładamy na stolnicę, dodajemy jaja, mąki a także do smaku sól i pieprz. Dokładnie zagniatamy ciasto. Ciasto musi być zwarte. Robimy z niego wałki około 3cm ,a następnie lekko je spłaszczamy i kroimy pok ukosem tworząc romby. Gotujemy je w lekko osolonej wodzie z dodatkiem kilku łyżek oleju. Gdy kopytka wypłynął na powierzchnie to po minucie możemy je wyjmować. Kopytka można podawać ze skwarkami lub sosem.
Smacznego!