

Kopytka w ciapki



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	0,5 kg
mąka pszenna	1,5 szklanki
mąka ziemniaczana	4 łyżki
jajko	1 sztuka
natka pietruszki	1/2 szklanki
papryka czerwona	1/2 szklanki
sól do smaku	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki roznieść na puree tak by nie było grudek.
- KROK 2 Paprykę drobno pokroić w kosteczkę i zaparzyć wrzątkiem by zmiękła. Odcedzić .
- KROK 3 Usiekać drobno natkę.
- KROK 4 Z ugotowanych ziemniaków (przeciśniętych przez praskę), jajka , szczypty soli i mąki wyrobić ciasto (normalnie jak na zwykłe kopytka - masę ziemniaczaną podzielić na 4 , jedną część usunąć , w to miejsce wsypać mąkę pszenną i ziemniaczaną , dodać ponownie wyjęte ziemniaki i wymieszać).
Rozłożyć masę ziemniaczaną na płaski placek na blacie . Posypać połową natki i połową uszykowanej porcji pokrojonej czerwonej papryki . Złożyć ciasto i wyrobić.
- Jeszcze raz rozłożyć i ponownie posypać natką i papryką . Ostatecznie wyrobić ciasto.
- KROK 5 Formować wałeczki jak na kopytka i kroić zgrabne kopytka .
- KROK 6 Kopytka ułożyć na wysypanej mąką tacce.Zagotować osoloną wodę.

- KROK 7 Kopytka gotować 1- 2 minuty od wypłynięcia (zależy jak duże zrobimy).
- KROK 8 Niby nic nowego . Ale ja jestem wzrokowcem i uwielbiam wszelkiego rodzaju kolorowe akcenty w potrawach .Czasem kilka listków zieleniny potrafi zupełnie odmienić znane danie . Tym razem zabrałam się za kopytka.
- Podawać jako dodatek do II Dań albo polewać stopionym masłem i wraz z miską sałat traktować jako samodzielne danie.