

## kopytka na zielono



### WYATTEARP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki ugotowane</b>	1 kg.
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>pietruszka zielona</b>	1 pęczek
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>sól</b>	do smaku
<b>olej</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

dzień wcześniej gotuję ziemniaki.

do miski dodaję wcześniej zmielone ziemniaki oraz mąkę jajka i sól , pietruszkę i koperek siekam i dodaję do masy ,całość zagniatam .

z ciasta roluję cienki wałek ,tnę na skos i ostrą stroną noża spłaszczam robiąc wgłębienia.

wodę z dodatkiem soli i łyżki oleju gotuję , na wrzącą wodę wrzucam kopytka i gotuję od wypłynięcia 1 minutę.

odcedzam ,hartuję i polewam tłuszczem albo podsmażam na patelni (takie są najlepsze)