

kopytka na zielono



WYATTEARP



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1 kg.
jajko	2 sztuki
mąka	1 szklanka
pietruszka zielona	1 pęczek
koperek	1 pęczek
sól	do smaku
olej	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)