

Kopytka z rozmarynem



LENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	60 dag
jaja	1
mąka	1 szklanka
rozmaryn	1 łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukane ziemniaki obrać, ugotować w posolonej wodzie, osączyć, starannie rozgnieść. Odstawić do całkowitego ostygnięcia. Dodać jajo, make i rozmaryn i bardzo szybko wyrabiać ciasto. Podzielić je na kilka części. Na posypanej mąka stolnicy z każdej części formować walek, lekko spłaszczając nożem i kroić ukośnie na kluski. Gotować w dużej ilości posolonej wody w odkrytym garnku. Wymować łyżką cedzakowa, gdy będą z wierzchu błyszczące, a w środku pulchne.