

Kopytka



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	900 g
ser śmietankowy	300 g
mąka	2 szklanki
sól	1/2 łyżeczki
masło	3 łyżki
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w mundurkach do miękkości, studzimy obieramy, dodajemy ser i rozgniatamy wszystko dokładnie praską.

Posypujemy stolnicę mąką, układamy ziemniaki i ser, robimy wgłębienie, w które wbijamy jajko, przesiewamy $\frac{2}{3}$ ilości mąki, dodajemy sól i szybko zagniatamy ciasto. Do ciasta dajemy tyle mąki, aby uzyskać konsystencję, którą można pokroić nożem.

Na blacie rozsypujemy resztę mąki, robimy wałki z ciasta i kroimy nożem kopytka. Gotujemy w osolonej, wrzącej wodzie i wyjmujemy po 2-3 minutach od wypłynięcia na wierzch. Podsmażamy na maśle.