

Kopytka ziemniaczane



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1 kg
mąka pszenna	5 łyżek
mąka ziemniaczana	2 łyżki
jajko	2 szt
sól	
boczek	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, przełożyć na stolnicę, dodać mąkę i jajka. Zagnieść ciasto szybko i dokładnie. Uformować wałeczki o średnicy ok 2 cm. Lekko je spłaszczyć i pokroić na skośne kawałki. Kopytka wrzucić do osolonej wody, gotować ok 4 min od wypłynięcia. Podawać z podsmażonym boczkiem. Można również połączyć je bułką tartą przyrumienioną na maśle.