

Kopytka z sosem



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	3 łyżki
jajko	1 szt
ugotowane ziemniaki	1,5 kg
mąka	2 szkl
sól	
pieprz	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
cebula	
pieczarki	1/2 kg
cebula podsmażona	1/2 kg
smalec	(do smażenia)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KOPYTKA

Ugotować ziemniaki w osolonej wodzie, odcedzić, wystudzić gdy będą ziemniaki zimne przecisnąć przez praskę do ziemniaków. Zagotować wodę, dodać sól i szybko zagnieść ciasto na kopytka, dodając mąkę, mąkę ziemniaczaną i jajko. Wyrobić dobrze ciasto, formować wałeczki i kroić je po skosie. Wrzucać od razu do gotowanej wody, gdy kopytka wypłyną na wierzch, gotować jeszcze 3 minuty, wybierać cedzakiem na talerz. Gdy nie wrzucimy kopytek od razu do wody to ciasto szybko rzednie i wszystko się poskleja.

SOS PIECZARKOWY

Pieczarki myjemy i kroimy je w plastry, dusimy w rondelku na smalcu przez 15 minut, dodajemy usmażoną cebulkę pokrojoną w kostkę, listek laurowy, Vegetę oraz sól i pieprz. Pieczarki podlewamy 1 szkl gotowanej wody. Gotujemy, na końcu 2 łyżki mąki rozrabiamy z niewielką ilością zimnej wody i wlewamy do pieczarek by zagęścić sos, zagotowujemy na końcu dodajemy natkę pietruszki. Kopytka polewamy sosem pieczarkowym.

