

Leniwe kopytka ze śliwkami



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	200 gram
mąka	2 szklanki
jajko	1 sztuka
cukier	1/2 szklanki
śmietana	2 łyżki
śliwki	250 gram
olej	
masło	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
jogurt naturalny	4 łyżki
ser biały	200 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować i zmielić. Ser biały zmielić i połączyć z ziemniakami, dodać jajko, mąkę i śmietanę i dokładnie wymieszać. Jak masa jest zbyt rzadka dodać trochę mąki, a jak zbyt gęsta - to śmietany.

Z gotowego ciasta uformować rulonik, spłacyć nożem i odcinać kawałki jak kopytka. Gotować parę minut w osolonej wodzie z dodatkiem oleju.

Na patelni na łyżce masła podsmażyć śliwki (przekrojone na pół z wyjętymi pestkami) z dodatkiem cukru. Zdjąć je z patelni i na tej samej patelni dodać resztę masła i bułkę tartą. Smażyć aż bułka się zarumieni.

Podawać kopytka ze śliwkami, posypane bułką tartą i polane jogurtem naturalnym.