

Sojowe kopytka



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	50 dkg
soja	25 dkg
mąka pszenna	5 dkg
mąka ziemniaczana	15 dkg
jajko	2 sztuki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soję wypłukać, zalać wodą i zostawić na noc. Zmienić wodę i zagotować, zebrać szumowiny, gotować na niewielkim ogniu do miękkości i odcedzić. Ziemniaki obrać, opłukać i ugotować, odcedzić i odparować, z ciepłą jeszcze soją przepuścić przez maszynkę. Oba rodzaje mąki przesiać. Zagnieść ciasto, wbić jajka, dodać mąkę i lekko osolić. Formować kopytka i kłaść je na lekko osoloną wodę. Gotować ok. 10 minut, wyjmować łyżką cedzakową. Podawać polane masłem lub sosem grzybowym lub pomidorowym.