

Szpinakowe kopytka z serem feta



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

ziemniaki ugotowane	800 gram
szpinak mrożony	70 gram
ser feta	100 gram
jajko	2 sztuki
mąka pszenna	4 łyżki czubate
mąka ziemniaczana	1 łyżka

Dodatkowo

boczek	100 gram
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zimne ziemniaki przecisnąć przez praskę. Szpinak rozmrozić, wycisnąć nadmiar płynu i drobno pokroić, dodać do ziemniaków. Dodać szczyptę soli, obie mąki, ser i jajka. Zagnieść ciasto.
- KROK 2 Ciasto podzielić na kilka części. Z każdej formować wałek, kroić ukośnie tak jak zwykłe kopytka.
- KROK 3 Każdy odkrojony kawałek toczyć po stolnicy dłonią, formując okrągłe paluszki. Gotować 3 - 4 minuty. Boczek przekręcić przez maszynkę, usmażyć z czosnkiem i polać kluseczki.