

KOPYTKA.



IZABELA KAMILA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	2 kg.
mąka typ 450	do konsystencji
mąka ziemniaczna	1/2 szkl.
jajko	1-2 szt.
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, ugotować, zmielić, wystudzić.

W większej misce połączyć je z jajkami, mąkami i solą. Wyrobić ciasto, by nie kleiło się do rąk i nie było twarde.

Ciąć po kawałku, formować wałeczek, delikatnie go spłaszczyć i kroić ukośnie w niewielkie paski. Zagotować wodę. Gotowe kopytka wrzucać na wrzątek, gdy wypłyną gotować 1-2 min. Wyjąć i osączyć.

Podawać gorące z sosem, tłuszczem, śmietaną, wedle uznania.

Smacznego!