

Kopytka z sosem grzybowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na kopytka:

ziemniaki ugotowane	500 gramów
mąka pszenna	100 gramów
jajko	1 sztuka
sól	do smaku

Na sos grzybowy:

grzyby suszone	50 gramów
śmietanka 36%	100 mililitrów
cebula	1 sztuka
mąka	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
czosnek	1 ząbek

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kopytka:

Obrane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, wystudzić i zmiksować blenderem lub przecisnąć przez maszynkę. Gotowe przełożyć na stolnicę, dodać mąkę, szczyptę soli i jajko, delikatnie wyrobić.

W dużym garnku z odrobiną soli ugotować wodę, w momencie wrzenia wrzucić kluseczki i gotować do momentu wypłynięcia. Ugotowane kopytka wyłować łyżką cedzakową, wyłożyć na talerz, polać przygotowanym sosem i delikatnie wymieszać.

Sos grzybowy:

Grzyby namoczyć i ugotować w tej samej wodzie. Wystudzone grzyby pokroić w paseczki, nie wylewając wywaru z gotowania. Na małą, rozgrzaną patelnię wlać odrobinę oleju i podsmażyć cebulę, czosnek i ugotowane grzyby. Zalać śmietaną i podgrzewać, cały czas mieszając, aż do momentu odparowania wody. Doprawić do smaku Przyprawą do potraw Kucharek, pieprzem, czosnkiem i wywarem z gotowanych grzybów.