

KOPYTKA



EWASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka	2 szklanki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obierz i ugotuj w osolonej wodzie. ostudź (można ugotować poprzedniego dnia) i przepuść przez maszynkę. dodaj mąkę, jajka i sól. zagnieć ciasto.
Ciasto rozwałkuj na stolnicy i pokrój na kopytka. Gotuj w osolonej wodzie.
Podawaj z sosem lub odsmażane.