

Kopyta z serem żółtym



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1 kg
ser żółty	20 dag
jajko	2 sztuki
mąka ziemniaczana	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki zemleć przez maszynkę, wymieszać je z mąką ziemniaczaną i startym żółtym serem, dodaj całe jajka, sól i pieprz do smaku, wyrobić masę. Na posypanej mąką stolnicy formować wałki z ciasta i pokroić ukośnie na kluski. Kopytka gotować w osolonej wodzie, odcedzać.