

Kopytka z sosem pieczarkowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg pieczarek albo grzybów leśnych	0,5-0,75
zębki czosnku	2-3
łyżki masła	2-3
kg gotowanych, zmielonych ziemniaków	1
jajko	2
szkl. mąki pszennej	1,5-2
śmietana	3-4 gęsta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby dokładnie oczyścić, opłukać, pokroić w plasterki. Cebulę i czosnek posiekać. Na maśle zeszklić cebulę, dodać grzyby i czosnek, dusić 10-15 min. Doprawić solą, pieprzem i tymiankiem, dodać śmietanę wymieszaną z odrobiną mąki, zagotować. Do ziemniaków dodać jajka, i mąkę, ale nie wszystką od razu - trzeba to robić na wycucie, ciasto ma być elastyczne, ale dość zwarte. Szybko zagnieść. W dużym garnku zagotować wodę, osolić tak jak na makaron. Z ciasta formować wałeczki i kroić je ukośnie na kopytka, wrzucać na wrzątek. Co chwilę zamieszać, aby nie przywarły do dna, gotować do wypłynięcia. Odcedzać i podawać polane obficie sosem i ew. posypane siekaną natką pietruszki. Ciasto na kopytka należy zagnieść szybko i od razu gotować - pozostawione surowe na dłużej wilgotnieje i rozpływa się. Do sosu można wykorzystać dowolne grzyby leśne lub z uprawy, przyprawiając ziołami wedle własnego gustu. Z podanej ilości składników potrawy wystarczyło dla 4 głodomorów.