

kopytka

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

smaczne

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1,25 kg
- mąka - 2 szkl.
- jajka - 2 szt.
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Obieramy ziemniaki gotujemy w solonej wodzie, odcedzamy przeciskamy przez maszynkę i przekładamy na posypaną mąką stołnicę. (ziemniaki muszą być zimne). Robimy dołek wbijamy jajka, dodajemy 2/3 szklanki mąki szybko zagniatamy i dzielimy na 6 porcji, z każdej lepimy wałeczek o średnicy około 1,5 cm, kroimy na ukośne kluski i wrzucamy partiami do osolonej wody. Gotujemy mieszając, aż woda ponownie zawrze. Przystajemy mieszać i gotować 2 minuty, na małym ogniu, licząc od chwili aż kopytka wypłyną na powierzchnię wody. Podajemy polane masłem albo skwarkami, można je też obsmażyć. Są wspaniałym dodatkiem do pieczenia.

Smacznego!

