

Kopytka



Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ziemniaki - 800 g
- ser biały - 250 g
- jajko - 1 szt.
- mąka - 2 szkl.
- sól
- masło

Opis przygotowania:

Ziemniaki gotuję w mundurkach do miękkości, studzę je, obieram, dodaję ser i rozgniatam razem dokładnie praską. Najlepsze kopytka są z ziemniaków ugotowanych poprzedniego dnia. Najlepiej aby nie były to też ziemniaki młode. Posypuję stolnicę mąką, wykładam ziemniaki i ser, robię wgłębienie, w które wbijam jajko, przesiewam 2/3 ilości mąki, sypię sól i szybko zagniatam ciasto, kończę formowanie kuli, jak tylko składniki się połączą. Do ciasta daję tyle mąki, aby uzyskać konsystencję, którą można pokroić nożem. Na blacie rozsypuję resztę mąki, formuję wałki z ciasta i kroję nożem kopytka. Gotuję w osolonej, wrzącej wodzie i wyjmuję po około 2 minutach od wypłynięcia na wierzch. Kopytka polewam roztopionym masłem zmieszanym z przyrumienioną na patelni tartą bułką lub najlepiej z \"breadcrumbs\", czyli tartym suchym i ciemnym chlebem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!