

Kopytka

składniki:

- 1.25 kg ziemniaków
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 jajka
- sól

sposób przygotowania:

Ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie, odcedź je i odparuj. Gdy przestygną, przepuść przez maszynkę, przełóż na stolnicę, zrób w środku dołek, wbij jajka, 2/3 przesianej przez sitko mąki oraz szczyptę soli. Zagnieć ciasto. Podziel na części (z mniejszych części ciasta wygodniej jest robić kopytka) i przełóż do miski. Na posypanej pozostałą mąką stolnicy z każdej części ciasta utocz wałeczki, lekko spłaszcz i ostrym nożem pokrój na ukośne kopytka. Wrzucaj partiami do posolonego wrzątku i gdy wypłyną na wierzch, gotuj je około 2-3 minuty.



