

Kopytka



Od lat robię je w jeden i ten sam sposób. Pasują do mięs, do gulaszy, do sosów, ale mogą też stanowić osobne danie samo w sobie. Niektórzy lubią kopytka polane maselkiem z bułką tartą, mój mąż preferuje z cukrem. Wszyscy najbardziej lubimy przysmażone na rumiano.

Składniki:

- ugotowane ziemniaki (ok. 20 dag)
- 1 całe jajko
- mąka (ok. 20 dag) Wykonanie:1. Ziemniaki studzimy i przepuszczamy przez maszynkę lub dokładnie ucieramy. Dodajemy jajko i tyle mąki, by dało się zagnieść ciasto. Nie sypimy jej za dużo. Kiedy z ciasta da się toczyć wałeczki, podsypujemy blat mąką i robimy wałeczki, po czym tniemy je na małe kluski.2. Gotujemy je w lekko osolonym wrzątku, wrzucając partiami. Podajemy od razu gorące z sosami lub podsmażamy na smalcu lub maśle na rumiano.