

Zielone kopytka

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 2

Przygotowanie :

1. Ugotować w osolonej wodzie 1 kg ziemniaków.
2. Następnie, ziemniaki ostudzić, przepuścić przez praskę lub zmielić.
3. Dodać 1 szklankę mąki, 1 jajko, 20 dag zblendowanego szpinaku, zagnieść.
4. Formować wałeczki, pokroić w kopytka.
5. Wrzucać na wrzącą osoloną wodę, wyjąć gdy wypłyną. Przelać krótko zimną wodą