

Kopytka

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: powyżej 1 h

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 3 min

Użyte akcesoria :

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć ugotowane ziemniaki i wybite jajko. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować ziemniaki – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do masy dodać mąkę i sól, zamknąć pokrywę i miksować ponownie – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć ciasto na stolnicę lub blat. Podsypując mąką ciasto lekko zagnieść, podzielić na mniejsze części, uformować wałki grubości ok. 2 cm i pokroić je skośnie na nieduże kopytka. Wkładać do wrzącej, osolonej wody, delikatnie zamieszać i gotować 3 minuty od wypłynięcia. Za pomocą łyżki cedzakowej wyjąć z wody bezpośrednio na talerze.

Wskazówki :

Można podawać jako samodzielne danie, z sosami, duszonymi warzywami lub gulaszem.