

Kopytka z batatów

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 2-3

Czas pieczenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. 1 kg batatów obrać, pokroić w plasterki. Ułożyć je na blachę. Piekarnik nagrzać do 190°C, piec plasterki batatów 25 minut.
 2. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Upieczone i schłodzone plasterki batatów przełożyć do naczynia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić bataty. Czas 30 sekund, prędkość 4.
 3. Zdjąć pokrywę. Do naczynia wsypać 250 g mąki pszennej, 5 g soli i wbić 1 całe jajko. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić masę na kopytka. Opcja ugniatanie, czas 2 minuty, prędkość 2.
 4. Zdjąć pokrywę, masę ziemniaczaną wyjąć na stolnicę podsypaną odrobiną mąki. Z masy ziemniaczanej uformować długi wałeczek grubości około 2 cm. Nożem ucinać kopytka o długości około 1,5-2 cm.
 5. W garnku zagotować wodę z odrobiną soli. Do gotującej się wody wkładać partiami kopytka. Gotować je 2-3 minuty od momentu ich wypłynięcia na powierzchnię.
 6. Kopytka wyłowić z garnka przy pomocy łyżki cedzakowej. Tak przygotowane kopytka można podać polane sosem mięsnym lub pomidorowym.
-

Wskazówki :

Ostrzeżenia- Blacha z upieczonymi batatami po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!