

Kopytka z termorobota

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć ugotowane ziemniaki i białe 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 łypatki 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. Podawać jako samodzielne danie z sosami, duszonymi warzywami, gulaszem.

Wskazówki :

Do ciasta można dodać posiekany koperek lub blanszowany szpinak – otrzymamy wówczas kopytka zielone. Zieleninę należy dodać do ziemniaków do pierwszego miksowania.

Można również do ciasta dodać mieloną kurkumę (żółte kopytka), zmiksowane

suszone pomidory itp.