Kopytka z duszonymi grzybami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 60 min
Liczba porcji: 5
Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: grzyby, jeśli mrożone – rozmrozić. Grzyby świeże: umyć, pokroić na mniejsze kawałki, obgotować w osolonej wodzie. Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zgarnąć cebulę ze ścianek naczynia. Wlać olej, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, podsmażyć cebulę – temperatura 120˚C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do cebuli dodać grzyby, liść laurowy, ziele angielskie, 1 płaską łyżeczkę soli i szczyptę pieprzu. Wlać wodę, zamknąć pokrywę dzbanka. Gotować grzyby - temperatura 100˚C, czas 20 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 5 - Przez otwór w pokrywie dodać masło pokrojone na mniejsze kawałki oraz wlać śmietankę. Mieszać – czas 20 sekund, obroty 2, wsteczne.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, spróbować, ewentualnie doprawić sos.

Krok 7 - Przełożyć sos do innego naczynia, umyć dzbanek. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć ugotowane ziemniaki i wybite jajko. Zamknąć pokrywę dzbanka,

zamknąć zaślepkę, zmiksować ziemniaki – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do masy dodać mąkę, zamknąć pokrywą i miksować ponownie – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 9 - 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. Podawać jako samodzielne danie z duszonymi grzybami.