



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Kopytka ziemniaczane

Kopytka można polać maselkiem z cebulą

Składniki:

- ziemniak, 1.5 kg
- mąka , 35 dag
- mąka ziemniaczana, 3 dag
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować, przestudzić, zemleć w maszynie, dodać mąkę i jaja. Wymieszać siekając nożem i zarobić ciasto. Formować kluski, kopytka lub paluszki. Podawać jako dodatek do mięs duszonych lub pieczonych albo jako samodzielne danie, ze słoniną, sosem pomidorowym lub grzybowym.

