



## Składniki:

- ziemniak ugotowany - 1 kilogram
- mąka pszenna - 3 szklanki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  3 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Wykonanie kopytek jest bardzo proste. Wystarczy dzień wcześniej ugotować więcej ziemniaków. I to wszystko.
2. Ziemniaki przepuszczamy przez praszkę, wyrabiamy z mąką. Formujemy wałeczki o średnicy ok 2 cm. Tniemy je na kopytka ok. 1-2 cm. Wrzucamy na osoloną wrzącą wodę i gotujemy do wypłynięcia.
3. Kopytka podajemy z sosem mięsnym, smażoną cebulką lub skwarkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)