



# Kopytka kartoflane

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- ziemniaki - 5 sztuk
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr**
- bułka tarta - 2 łyżki
- mąka pszenna - 20 dekagramów
- sól - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ziemniaki w łupinach. Ostudź, obierz (najlepiej dzień wcześniej), następnie przeciśnij przez praskę.
2. Posól ziemniaki, dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną, jajko i żółtko. Masę dopraw mini kostką Knorr. Zagnieć ciasto.
3. Uformuj z ciasta wałek, spłaszcz nożem i pokrój skośnie na kluski o szerokości 1,5 - 2 centymetra.
4. Gotuj we wrzącej, osolonej wodzie 4 - 5 minut. Wyjmij łyżką cedzakową. Podawaj do dań mięsnych zaraz po wyjęciu lub podgrzej na patelni tłuszcz, wsyp tartą bułkę, włóż kopytka i podgrzewaj na małym ogniu.

---

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)