



Kopytka owcze

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki, najlepiej "stare" - 300 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 garść
- ser bryndza - 150 gramów
- Cebula z USA Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- ostra papryczka - 1 sztuka
- gałązka pietruszki - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj i ugotuj ze skórką w lekko osolonej wodzie aż będą miękkie, ok 30 minut. Następnie odcedź ziemniaki, obierz i przeciśnij przez praskę. Ser bryndzę również przeciśnij przez praskę. Do wystudzonych ziemniaków dodaj bryndzę, jajko, mąkę, szczyptę soli i delikatnie lecz energicznie wymieszaj, (nie wyrabiaj ciasta zbyt długo).
2. Formuj w dłoniach wałki z ciasta (w razie konieczności podsyp je dodatkową mąką), pokrój w kopytka i ugotuj w lekko osolonej wodzie ok 2 minut.
3. Czosnek, pietruszkę i papryczkę drobno posiekaj. Podsmaż na maśle, dodaj cebulę Knorr oraz kopytka. Chwilę wszystko wymieszaj i natychmiast podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl