



przepisy.pl

Kopytka z fix Knorr z sosem serowym



Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- woda - 450 mililitrów
- pieczarki - 100 gram - 100 gramów
- Fix Kopytka czy leniwe Knorr** - 1 sztuka
- Sos serowy Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fix wymieszaj z zimną wodą i odstaw na około 10minut.
2. Pieczarki umyj i pokrój w plasterki. Usmaż z odrobiną oleju na patelni i posyp tymiankiem.
3. W garnku rozmieszaj sos serowy Knorr i zagotuj ciągle mieszając ok.4minut.
4. Ciasto na kopytka wyłóż na posypaną mąką deskę, podziel na kawałki. Zrób małe wałeczki i ostrym nożem pokrój kopytka. Wrzucaj partiami do wrzącej wody i wyciągnij po wypłynięciu. Gotowe polej sosem i dodaj pieczarki. Doskonale smakują z sosem grzybowym np. kurkowym

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