



Kopytka ze szpinakiem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki, najlepiej "stare" - 400 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 garść
- szpinak mrożony - 0.5 kilogramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- żółtko - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 1 łyżka
- parmezan starty - 40 gramów
- żółty ser - 120 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Odstaw szpinak, aby się rozmroził. Następnie przelóż go na sito i dokładnie odsącz z nadmiaru wody.
2. Ziemniaki umyj i ugotuj ze skórką w lekko osolonej wodzie aż będą miękkie, ok 30 minut. Następnie odcedź ziemniaki, obierz i przeciśnij przez praskę. Do wystudzonych ziemniaków dodaj jajko, żółtko, parmezan, odcisnięty szpinak, obie mąki, szczyptę soli i delikatnie lecz energicznie wymieszaj, (nie wyrabiaj ciasta zbyt długo). Gotowe ciasto wyłóż na podsypaną mąką stołnicę i podziel na kilka równych części. Z każdej zroluj wałek i podziel go nożem na kopytka.
3. Kopytka gotuj w lekko osolonej wodzie kilka minut, aż wypłyną.
4. Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr przygotuj zgodnie z wskazówkami na opakowaniu. Po zagotowaniu dodaj łyżkę kwaśnej śmietany. Na patelni roztop masło. Dodaj odcedzone kopytka i wymieszaj. Przelóż na talerz. Po wierzchu posyp startym żółtym serem i natychmiast podawaj z sosem na boku.

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