



przepisy.pl

Pomidorowe kopytka z brokułami



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki, najlepiej "stare" - 400 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 garść
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 12% - 50 mililitrów
- brokuł - 0.5 sztuk

[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. Do wystudzonych ziemniaków dodaj jajko, koncentrat pomidorowy, obie mąki, 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. Przygotuj kremowy sos łącząc fix Knorr ze śmietaną oraz 250 ml wody. Mieszając zagotuj sos w garnku. Brokuła, podzielonego na mniejsze różyczki sparz krótko we wrzątku. Dodaj do sosu. Gorące kopytka ułóż na talerzu i podawaj z przygotowanym sosem.

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