



Serowe kopytka

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki, najlepiej "stare" - 500 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 łyżka
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- ser żółty o wyrazistym smaku - 60 gramów
- masło - 2 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

[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, obie mąki, szczyptę soli, starty ser i delikatnie lecz energicznie wymieszaj, (nie wyrabiaj ciasta zbyt długo). Następnie podsyp delikatnie mąką, podziel ciasto na mniejsze kawałki i z każdego uformuj wałek.
2. Wałki ciasta pokrój nożem na kopytka. Gotuj w lekko osolonej wodzie 2-3 minuty. Po tym czasie wyjmij kopytka i schłódź w zimnej wodzie.
3. Na patelni rozpuść masło. Dodaj serowe kopytka oraz posiekaną natkę pietruszki. I wszystko lekko podsmaż. Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr przygotuj według wskazówek na opakowaniu. Serowe kopytka podawaj z sosem serowym na boku lub polej od razu. Serowe kopytka doskonale smakują samodzielnie lub też jako dodatek do dań mięsnych.

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