



przepisy.pl

Słoniowe kopytasy - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ugotowane ziemniaki - 300 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr**
- biały ser - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka pszenna - 100 gramów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- słodka śmietana - 200 mililitrów
- gałązka świeżej bazylii

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki i ser przeciśnij przez praskę lub zmiel w maszynce do mielenia, dodaj jajko i obie mąki.
2. Wszystko razem dokładnie wymieszaj, na stolnicy z małego kawałka ciasta uformuj długiego „węża”, potnij go na małe kawałki.
3. Krawędzie kopytek naciśnij lekko widelcem formując „ palce”.
4. Kawałki ugotuj w wrzącej lekko osolonej wodzie.
5. W międzyczasie przygotuj Fix Spaghetti Napoli Knorr według przepisu na opakowaniu. Do gotowego sosu dodaj śmietankę i pokrojone listki bazylii, całość gotuj przez około 1 minutę. Dodaj ugotowane kopytka.

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