

KOPYTKA

„kluski z ugotowanych ziemniaków są na tyle fajne, że pasują jako danie słodkie i słone, no i można je przygotować z ziemniaków, które zostaną z obiadu.”

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg ziemniaków po ugotowaniu
- Około ½ szklanki mąki
- 1 jajko
- sól

PRZYGOTOWANIE:

- Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Gdy ostygną przecisnąć przez praskę lub zmielić młynkiem. Dodać jajko, sól i mąkę. Zagnieść gładkie ciasto. Jeśli będzie się mocno lepiło można dodać jeszcze łyżkę mąki, ale im mniej mąki tym lepsze kluski.
- Zagotować wodę i osolić. Z ciasta formować wałeczek o grubości około 1 cm i kroić w na skos na 1 cm kluski. Gotować partiami w wodzie około 5 minut.
- Odsączyć na sicie i podawać:
- NA SŁONO gulaszu/z okrasą cebulki i boczku
- NA SŁODKO z zasmażonym masłem i bułką tartą, posypane cukrem

