

Gryczane kopytka



Składniki

750 g - ziemniaki
8 łyżka - mąka gryczana
5-6 łyżka - mąka
ziemniaczana
1 szt. - jajko
2 łyżka - sól

Opis wykonania

Kopytka w nieco innej odsłonie,ale równie pyszne w smaku.

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Odcedzamy i przepuszczamy przez praskę lub dokładnie dusimy. Odstawiamy do ostudzenia. Po tym czasie dodajemy resztę składników i wyrabiamy ciasto. Przekładamy na stolnicę i chwilę wyrabiamy. Odkrawamy po kawałku ciasta i formujemy wałek. Z niego tniemy niewielkie kopytka. Obtaczamy w mące żeby się nie posklejały. Zagotowujemy wodę z solą. Wrzucamy kopytka na wrzątek, bardzo delikatnie zamieszać. Gotujemy około 5 minut po tym jak kopytka wypłyną na wierzch. Wyjmujemy łyżką cedzakową na talerz, czekamy aż odparują. Polewamy roztopionym masłem i podajemy z ulubionymi dodatkami.