

1Tp\_pr\_tech\_gas\_Biesiadecka\_pt

Temat: Zastosowanie ziemniaków w technologii gastronomicznej.

Witam, proszę napisać recepturę na kopytka. Sporządzić kopytka samodzielnie w domu (prześłać mi zdjęcie) adres: [mbiesiadecka@wp.pl](mailto:mbiesiadecka@wp.pl)

### **SKŁADNIKI KOPYTKA**

- 1 kg - ziemniaków
- 300 g - mąki
- 2 - jajka
- 1 łyżka - masła
- sól do smaku

### **Opis przygotowania**

Wyszorowane ziemniaki ugotować w mundurkach. Obrać i przecisnąć przez praskę. Wystudzić. Na stolnicę wysypać 200 g mąki, dodać ziemniaki, jajka i szczyptę soli. Zagnieść ciasto, podsypując resztą mąki.

Z kawałka ciasta formować wałeczki o średnicy ok. 2 cm, lekko spłaszczyć i pokroić na ukośne kawałki o długości ok. 4 cm. Ugotować w osolonym wrzątku z dodatkiem masła. Kopytka robią się bardzo szybko, gdy wypłyną - są gotowe (wystarczy je odcedzić).

Podawać z roztopionym masłem. SMACZNEGO