



# KOPYTKA



*Kopytka ziemniaczane są chętnie na Mazowszu serwowane jako dodatek do dań mięsnych z sosem np. popularnej w tym regionie dziczyzny lub np. polane sosem z grzybów, z których słyną lasy na Mazowszu*

- ziemniaki gotowane 2,80 kg
- mąka pszenna typ 450 1,6 kg
- jaja 5 szt
- olej rzepakowy 100 ml
- sól 0,04 kg



*Ziemniaki obrać, ugotować i wystudzić. Przepuścić przez maszynkę. Ziemniaki połączyć z mąką pszenną i jajkami i wyrobić delikatne ciasto. Odrywać porcje ciasta i formować wałki. Nożem odcinać kluski około 3 cm szerokości. Jeśli ciasto się lepi podsypać je dodatkowo mąką pszenną. Kopytka gotować w osolonej wodzie. Od wypłynięcia około 1 minutę.*