Kluski zwane kopytkami

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

5 porcji

Składniki:

ziemniaki - 1 kg
mąka pszenna - 300 g
jajka - 2 szt.
sól - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki po obraniu, opłukaniu ugotować. Po ugotowaniu odcedzić, ugnieść tłuczkiem lub przecisnąć przez praskę i zostawić do ostygnięcia.
Następnie dodać jajka i sól oraz stopniowo dodawać mąkę pszenną. Ciasto wyrabiać, aż stanie się gładkie, jednolite i nie będzie kleiło się do rąk.
Ciasto podzielić na części. Z każdej uformować wałek i pokroić na małe kluski zwane kopytkami.
Kluska wrzucać partiami na gotującą, osoloną wodę i gotować do chwili wypłynięcia na powierzchnię.
Wyjmować łyżką cedzakową.
Podawać z mięsem, gulaszem lub sosem pomidorowym.

Można również podawać polane ze skwarkami z wędzonego boczku.