




## Koperkowe kopytka

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 3 porcje

### Składniki:

ugotowane ziemniaki - 3 szklanka      sól - - do smaku  
mąka pszenna - 1 szklanka              koperek posiekany - 3 łyżka  
jajka - 1 szt.

### Dodatkowe info:

Podaję zwykle z masłem i bułką tartą. Najczęściej robię, gdy zostaną ziemniaki z obiadu.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki przepuścić przez maszynkę. Dodać jajko, mąkę, koperek i trochę soli. Zagnieść ciasto, podzielić na dwie lub trzy części. Z każdej uformować wałek, spłaszczyć go i pokroić nadając kształt kopytek.

**KROK 2:** W garnku zagotować 3-4 litry wody, posolić. Wkładać kluski, gotować ok. 4 minut od wypłynięcia.