




## Kopytka

 Dorota Duszak

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 120 min

 średni

 6 porcji

### Składniki:

ziemniaki - 1,7 kg

buraki średniej wielkości - 4 szt.

mąka ziemniaczana - 40 dag

oliwa z oliwek extra virgin bio - 6 łyżka

sól himalajska - 2 łyżka

### Dodatkowe info:

Na kopytka najlepiej się nadają ziemniaki ugotowane dzień wcześniej.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki dokładnie umyj i ugotuj do miękkości od wrzącej wody. Przystudź, obierz ze skórki i przepuść przez maszynkę do mielenia mięsa.

**KROK 2:** Buraki obierz, umyj i przepuść przez sokowirówkę.

**KROK 3:** Do zmielonych ziemniaków dodaj sok z buraków. Wymieszaj.

**KROK 4:** Dodaj mąkę ziemniaczaną i zagnieć krótko ciasto. Uformuj je w wałek.

**KROK 5:** Z dużego kawałka ciasta odetnij pasek. Uformuj go w wałeczek podsypując mąką. Przyklep dłonią i formuj nożem kopytka.

**KROK 6:** Wrzuć je na wrzącą, osoloną wodę. Gotuj pod przykryciem do czasu, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmij ostrożnie do zimnej wody. Następnie odcedź i przełóż do miski. Polej oliwą z oliwek. Delikatnie przemieszaj. Dobrego apetytu.