Kopytka buraczkowe

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- kopytka: buraki - 2 szt.
- kopytka: ziemniaki - 1 kg
- kopytka: mąka orkiszowa - 1,5 szklanka
- kopytka: sól - 1 szczypta
- dodatki: olej ryżowy - 1 łyżka
- dodatki: cebula - 1 szt.
- dodatki: pieczarki - 500 g
- dodatki: kiełki - trochę trochę
- dodatki: pieprz - 1 szczypta
- dodatki: sól - 1 szczypta
- dodatki: czarnuszka - trochę trochę

Dodatkowe info:

Dodatek do świątecznych dań lub lekki lunch w pracowity dzień :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki upiecz w piekarniku (45min/180 stopni). Następnie obierz je ze skórki i zblenduj na mus.

KROK 2: Ziemniaki obierz i ugotuj, a po ostudzeniu rozgnieć wraz z musem buraczkowym.

KROK 3: Do całości dodaj szczyptę soli oraz mąkę – porządnie wymieszaj.

KROK 4: Z powstałej masy formuj rulony, które następnie pokrój na kawałki w formie kopytek.

KROK 5: Kopytka gotuj w osolonym wrzątku do momentu, aż wypłyną.

KROK 6: Na patelni rozgrzej olej, podsmaż cebulkę oraz pieczarki wraz z przyprawami.

KROK 7: Gotowe kopytka wymieszaj z pieczarkami. Całość podaj z kiełkami, posypane czarnuszką.