




Kopytka z batatów

 Kuchnia Pusheena

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

bataty ugotowane - 500 g
mąka pszenna - 250 g
mąka ziemniaczana - 1 łyżka

jaja - 1 szt.
sól - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wystudzone bataty przeciśnij przez praskę do ziemniaków. Dodaj mąki i jajo i wszystko wyrób na elastyczne ciasto. Potem zroluj na grube węży i potnij pod skosem, aby powstały kopytka. W garnku zagotuj wodę (2 litry), posól łyżeczkę i gotuj chwilę od wypłynięcia kopytek na powierzchnię ok. 2 minuty. Smakuje dobrze zarówno z kotlecikami warzywnymi i surówką, jak i podgrzane na maselku, oprószone cukrem.