Kopytka z kurkami

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- jajko - 1 szt.
- mąka bezglutenowa - 1 szklanka
- sól - szczypta
- pieprz - szczypta
- kurki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki gotujemy w mundurkach, gdy będą miękkie (po ok 20 minutach) odcedzamy i studzimy. Obieramy, przeciskamy przez praskę (można też zrobić to blenderem) dodajemy sól, pieprz, mąkę i jajko. Ciasto wyrabiamy rękoma (musi być jak ciasto drożdzowe) odrywamy po kawałku i rozwałkowujemy (również rękoma) na wałek jednolitej grubości. Nożem odcinamy kawałki ciasta, które gotujemy potem w osolonej lekko wodzie. Po wypłynięciu kopytek na wierzch gotujemy ok 7-10 minut. Odcedzamy, umieszczamy na rozgrzanej patelni i podsmażamy razem z przygotowanymi wcześniej kurkami (podsmażone na maśle z cebulką, doprawione solą i pieprzem) smażymy ok 10-15 minut na średnim ogniu i podajemy. Jeżeli macie ochotę jeszcze bardziej "podkręcić" danie, nic prostszego - posypcie parmezanem gorące jeszcze kopytka.

Życzę Wam eksplozji smaku podczas konsumpcji!