



## Kopytka z ziemniakami, topinamburem i bryndzą z masłem szałwiowym

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki mączyste (waga po obraniu) - 1 kg  
topinambur (waga po obraniu) - 400-450 g  
bryndza - 120 g  
ser biały półtłusty - 130-150 g  
jaja - 2 szt.  
mąka pszenna lub mieszanka bezglutenowa - 350-400 g

mąka ziemniaczana - 2-3 łyżka  
mąka do podsypywania w miarę potrzeby -  
masło szałwiowe: -  
masło - - trochę  
świeże liście szałwii -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obrać i ugotować w wodzie z solą do miękkości. W drugim garnku ugotować topinambur. Warzywa po ugotowaniu odcedzić i przecisnąć przez praskę. Pozostawić do ostygnięcia. Na stolnicę wsypać mąkę, dodać ostudzone ziemniaki, topinambur, rozdrobniony ser biały, bryndzę i jaja. Zagnieść jednolite ciasto, jeżeli będzie się za bardzo kleiło podsypać mąką. Masę podzielić na 5-6 części. Z każdej części uformować waleczek, spłaszczyć i pokroić w poprzek, tworząc kopytka. W dużym garnku zagotować wodę z solą. Na wrzącą wodę wrzucamy kopytka, po wypłynięciu gotujemy jeszcze przez 1 minutę. Masło szałwiowe: na patelni delikatnie rozpuścić masło, wrzucić kilka listków szałwii i delikatnie podgrzewać (tak aby nie przypalić masła), zdjęć powstałą pianę.

**KROK 2:** Ugotowane kopytka wyjmować łyżką cedzakową na talerz i od razu podawać lub pozostawić do ostygnięcia i ewentualnie zamrozić lub odgrzać następnego dnia. Najlepiej

smakują świeżo ugotowane polane  
aromatycznym masłem szałwiowym.