Kopytka ziemniaczane z otrębami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- mąka pszenna - 25 dag
- otręby pszenne - 2/3 szklanka
- jajko - 1 szt.
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- sól - do smaku
- olej - 2 łyżka
- cebula - 1 szt.
- boczek wędzony - 10 dag

Dodatkowe info:

Kopytka ziemniaczane z otrębami to smaczny dodatek do dania z mięsem i sosem. Smakują także okraszone usmażonym boczkiem lub cebulką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, jeszcze ciepłe przecisnąć przez praskę, ostudzić. Do zimnych dodać mąki, otręby i jajko.

KROK 2: Szybko zagnieść ciasto.

KROK 3: Podzielić na kawałki i utoczyć wałeczki. Lekko spłaszczyć na desce, pokroić w ukośne kawałki.

KROK 4: Wrzucać do gotującej się wody z dodatkiem soli, zamieszać i gdy wypłyną na wierzch, gotować 2-3 minuty. Wyjąć łyżką cedzakową, osączyć. Podawać z sosem lub okraszone zrumienioną na oleju cebulką i boczkiem.