



Orkiszowe kopytka z chilli dla zakochanych

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki ugotowane - pół kg
mąka orkiszowa - 30 dag
jajko - 1 szt.

sól - 1 szczypta
chilli - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane ziemniaki mielimy przez maszynkę jednak zdecydowanie szybciej będzie jeśli wrzucimy je do malaksera i zmiksujemy. Do zmiksowanych ziemniaków wbijamy całe jajko i dodajemy szczyptę soli oraz dużą szczyptę chili (ilość wg upodobania do ostrości). Miksujemy. Do ziemniaków dodajemy również mąkę i miksujemy. Wszystko wysypujemy na blat i ostatecznie zagniatamy ciasto podsypując mąką. Ciasto rozwałkowujemy dość grubo i foremką do wycinania ciasteczek w kształcie serca - wycinamy kopytka. Gotujemy w osolonym wrzątku.