




Pikantne kopytka


 Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

ziemniaki ugotowane - 800 g
mąka pszenna - 1,5 szklanka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
jajko - 1 szt.
ser żółty (tylżyckiego lub cheddara)
- 150 g

cebula - 1 szt.
boczek wędzony - 100 g
sól - - szczypta
pieprz mielony - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, ugotować, następnie przecisnąć przez praskę i ostudzić. Do całkowicie wystudzonych ziemniaków dodać mąkę, jajko, żółty starty ser, sól i pieprz. Zagnieść ciasto. Stolnicę posypać mąką uformować z ciasta wałki, lekko je spłaszczyć i pokroić pod skosem kluski. Kluski włożyć na osolony wrzątek, delikatnie zamieszać i ugotować. Ugotowane odcedzić na sitku. Boczek lub kiełbasę pokroić w kostkę (u mnie kiełbasa), a następnie podsmażyć z cebulką na rozgrzanym tłuszczu. Kopytka podawać polane podsmażoną cebulką i kiełbasą lub skwarkami z wytopionego boczku i do tego surówka z kiszonej kapusty. Smacznego.