Wiosenne zielone kopytka

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

5 porcji

Składniki:

- ziemniaki ugotowane (najlepiej mączyste) - 700-800 g
- ser biały półtłusty - 250 g
- mąka bezglutenowa mieszanka chlebowa lub uniwersalna (lub pszenna tortowa) - 150-200 g
- mąka ziemniaczana - 50-100 g
- jaja eko - 2 szt.
- młoda pokrzywa - 1 garść
- podagrycznik - kilka listków
- mniszek młode listki - kilka listków
- bluszczyk kurdybanek - kilka listków
- sól - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki i ser utłuc tłuczkiem lub przepuścić przez praskę do ziemniaków. Pokrzywę, podagrycznik, mniszek i bluszczyk umyć, osuszyć i rozdrobić blenderem (lub drobniutko posiekać). Dodać do ziemniaków i sera. Dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto.

KROK 2: Zagnieść wałek i formować kopytka w dowolnym kształcie i wielkości.

KROK 3: Kopytka wrzucać na wrzącą osoloną wodę, gotować do wypłynięcia.

KROK 4: Podawać polane masełkiem i posypane posiekanym bluszczykiem kurdybankiem.

KROK 5: Świetnie smakują same, z surówką lub również jako dodatek do mięsa.