Zielone kopytka z duszoną papryką

FAMILY

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

Okrasa: papryka czerwona - 1 sztuka
cebula czerwona - 1 sztuka
ząbki czosnku - 2 sztuki
oliwa z oliwek - 2 łyżki
sól ziołowa -
papryka słodka - 1 płaska łyżeczka
papryka ostra - szczypta
Kopytka: ziemniaki ugotowane - 380-400 g
młody jęczmień - 1 płaska łyżka
jajko - 1 sztuka
mąka pszenna - 1/4 objętości ziemniaków

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę, cebulę i czosnek dość drobno siekamy.
Na rozgrzaną grubą patelnię wylewamy oliwę, wsypujemy paprykę słodką i ostrą, mieszamy i po chwili dodajemy posiekane warzywa. Przykrywamy patelnię i często mieszając całość dusimy ok. 10 minut. Jeśli będzie to konieczne możemy podlewać ciepłą wodą. Na koniec solimy paprykę .
Do miski wkładamy ziemniaki, dokładamy mąkę w ilości 1/4 objętości ziemniaków, 1 jajko i sproszkowany młody jęczmień. Dokładnie wyrabiamy jednolite ciasto.

KROK 2: Z masy robimy wałeczki, górę ozdabiamy nacięciami i kroimy na kilkucentymetrowe kawałki. Kopytka gotujemy w osolonej wodzie ok. 5 minut od ich wypłynięcia. Podajemy okraszone duszoną papryką.
Cząstki papryki możemy też włożyć do środka kopytek.