Kopytka z żółtym serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4259 razy.

1 kg ziemniaków,

2 szklanki mąki,

2 jaja,

20 dag sera żółtego,

10 dag wędzonego boczku,

zielenina

Ziemniaki wymyć , ugotować w mundurkach, odcedzić , przestudzić , obrać , przepuścić przez maszynkę, dodać mąkę jaja, tarty ser i sól do smaku. Zagnieść ciasto. Formować wałki, otoczyć w mące, spłaszczyć nożem, pokroić w ukośne kopytka. Wkładać do wrzącej wody, zamieszać , ugotować , wybierać łyżką cedzakową. Gotować partiami. Okrasić stopionym boczkiem pokrojonym w kostkę. Posypać zieleniną. Podawać z kwaszoną kapustą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>