Kopytka w sosie mięsnym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6416 razy.

Składniki na 4 porcje

1 kg kartofli

250 g mąki

1 jajko,

sól

sos:

200 g chudej wieprzowiny,

50 g surowego boczku,

1 cebula,

700 ml wody,

1 łyżeczka mąki,

1/2 łyżeczki kminku,

1 liść laurowy,

sól, pieprz

Przygotować sos: mięso i boczek umyć i pokroić w małą kostkę. Boczek podsmażyć w garnku, dodać drobno pokrojoną cebulę i zrumienić na złoty kolor. Dodać mięso, podsmażyć , a następnie wlać taką ilość wody, aby mięso było przykryte. Zagotować . Dodać liść laurowy i sól. Dusić na małym ogniu ok. 1 i 1/2 godziny. Podlewać od czasu do czasu wodą. Gdy mięso będzie miękkie, oprószyć mąką, dodać kminek, doprawić solą i gotować jeszcze przez kilka minut.

Kartofle obrać , umyć i ugotować w osolonej wodzie. Ostudzić , zemleć , włożyć do miski, dodać mąkę, jajko, sól i zagnieść szybko ciasto /gdyby ciasto było zbyt rzadkie, dosypać mąki/. Deskę posypać 1 łyżką mąki, położyć na niej ciasto i formować wałeczki średnicy 2 cm. Każdy wałeczek lekko spłaszczyć i kroić skośnie na kawałki długości 5 cm. Wrzucić kapytka porcjami do dużej ilości wrzącej wody i gotować przez 2-3 minuty. Po wypłynięciu wyjmować cedzakową łyżką na półmisek. Podawać gorące z sosem. /Kopytek nie można robić z młodych kartofli/.