

---

# Szagówki czyli poznańskie kopytka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 14035 razy.

Kuchnia poznańska.

1/2 kg maki wrocławskiej

4 szt ziemniaków ugotowanych i obranych

1 jajko cebula pokrojona w krazki

make, ugotowane ziemniaki + jajko wymieszac i ugniesc, uformowac w ksztalcie walka i pokroic pod katem ok 45 stopni, zagotowac osolona wode i wrzucic kopytka, gotowac az nie wyplyna. Cebule podsmażyc na złoty kolor na masle Kopytka polac przetopionym maslem z cebula podawac z kwasnym ( zsiadłym mlekiem).

Smacznego stary pyrus z Poznania

---

Bez jajka kopytka się rozlatują

Nadesłał(a):korektor <aaa@bbb.ccc> 2008-04-23 16:04:51

Wszystko ok, ale pamiętaj dodaniu maki ziemniaczanej, 1/4 ilosci tej normalnej.1 jako to malo, najlepiej 2 i to same zoltka i podac to z zasmazana tartą bulką :)

Nadesłał(a):jeszcze starsza pyra 2011-09-15 09:09:39