
Szagówki czyli poznańskie kopytka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 14096 razy.

Kuchnia poznańska.

1/2 kg maki wrocławskiej

4 szt ziemniaków ugotowanych i obranych

1 jajko cebula pokrojona w krazki

make, ugotowane ziemniaki + jajko wymieszać i ugnieść, uformować w kształcie walka i pokroić pod kątem ok 45 stopni, zagotować osoloną wodę i wrzucić kopytka, gotować aż nie wypłyną. Cebule podsmażyć na złoty kolor na masle Kopytka polać przetopionym masłem z cebulą podawać 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 mąki ziemniaczanej, 1/4 ilości tej normalnej. 1 jako to mało, najlepiej 2 i to same żółtka i podać to z zasmazaną tartą bułką :)

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