Przepis

Kopytka z kurkami

SKŁADNIKI:

- 2/3 ugotowanych i zmielonych lub przeciśniętych przez maszynkę kartofli
- 1/3 mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 jajko

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Wyrabiamy wszystkie składniki, krótko, do połączenia.
2. Podsypujemy stolnicę mąką, ucinamy kawałki, rolujemy wałeczki, które tniemy na skos nożem, jak kiełbasę.
3. W tym czasie wstawiamy także duży gar z wodą z szczyptą soli i łyżką oleju i doprowadzamy do wrzenia.
4. Kopytka powinny krótko przebywać we wrzącej wodzie, aż do wypłynięcia na powierzchnię.

Przepis na kurki:

5. Posiekać cebulę i czosnek i podsmażyć wraz z oczyszczonymi kurkami aż będą rumiane.
   Wlać śmietankę, dodać masło i szczyptę ostrej papryki.
   Gotować chwilę, aż sos zgęstnieje.
6. Kopytka serwować polane przygotowanym sosem i posypane posiekaną natką pietruszki.