

Kopytka serowe

Składniki (dla rodziny):

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 250 g tłustego sera białego
- 2 szklanki mąki pszennej
- 4 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- jajko

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obierz, ugotuj, ostudź, przepuść przez maszynkę razem z białym serem. Wyłóż na stolnicę, dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną, jajko.

Wyrób ciasto. Uformuj wałeczki, a potem pokrój je co ok. 2 cm.

Jeśli ciasto się lepi, podsyp mąką ziemniaczaną. Ugotuj we wrzącej wodzie (gdy wypłyną na wierzch, gotuj jeszcze przez minutę). Wyłóż łyżką cedzakową. Podawaj z duszonymi jabłkami.

Smacznego!