

Kopytka z sosem pieczarkowym



Autor: **Murena**
Przepisów: **177** Ocena: **2627**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- ok.1 kg ugotowanych ziemniaków
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- 1 łyżka maki ziemniaczanej (można pominąć)
- 500g pieczarek
- 1 łyżka masła klarowanego
- 500ml wody
- łyżka mąki
- cebula
- sól lub sos sojowy do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Dodać mąkę oraz jajka. Jeśli ktoś chce można dodać mąkę ziemniaczaną ale niekoniecznie. Wyrabiamy ciasto do czasu aż składniki się połączą. Nie wyrabiamy za długo. Ciasto może się trochę kleić do rąk. Następnie odrywamy po kawałku ciasta, podsypujemy mąką i formujemy niewielkie wałeczki, które lekko spłaszczamy ręką i kroimy nożem pod skosem na małe kawałki w formie rombów.

Pokrojone kopytka kładziemy najlepiej na ściereczce żeby się nie przykleiły do blatu, następnie wrzucamy kluseczki do wrzącej osolonej wody i gotujemy przez 2 minuty od momentu wypłynięcia.



- 2 Pieczarki dokładnie myjemy (ja wolę takie małe pieczarki) i kroimy. Na patelni rozpuszczamy masło i dodajemy cebulkę drobno pokrojoną i podsmażamy chwilę aż cebulka się zeszkli.

Wrzucamy pieczarki i smażymy aż pieczarki zmienią kolor na ciemny. Dodajemy wodę i dusimy ok. 15-20 min. po tym czasie doprawiamy solą albo dodajemy sos sojowy do smaku wtedy nie dodajemy już soli bo sos będzie słony. Mąkę rozrabiamy w odrobinie wody i wlewamy do naszego sosu i mieszamy. Czekamy aż sosik zacznie się gotować jeszcze raz mieszamy i wyłączamy.

Ciepłe kopytka układamy na talerz i polewamy sosikiem pieczarkowym. Pycha!!!!

SMACZNEGO!!!!



Twoje notatki do przepisu: