

# Esmer Tereyağlı Kopytka

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açlık bar 5/10

Esmer tereyağlı Kopytka, patates hamurunu küçük parçalar halinde haşlayıp tereyağında çevirerek Polonya mutfağına yumuşak ve rahatlatıcı bir ana tabak kazandırdı.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1.5 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 40 gr Tereyağ

## Yapılış

- Patatesleri haşlayıp sıcakken, 11 y 12 y yumurtayla hamur yapın.
- Hamuru uzun rulolar haline getirip verev küçük parçalar kesin.
- Kopytkaları kaynar suda yüzeye çıkana kadar haşlayın.
- Tereyağında kahverengileşip fındık kokusu verene kadar pişirin.
- Süzülen kopytkaları esmer tereyağında bulayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla unlamamak kopytkaların sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kopytkaları sıcak servis edin, üstüne esmer tereyağ gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt