

Kopytka

Toplam 35 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~272 kcal

Açılış 6/10

Kopytka, patates ve unla hazırlanan küçük yastık hamurların haşlanmasıyla tereyağıyla çevrildiği, Polonya mutfağının bir parçası ama çok sevilen ev yemeklerinden biridir.

Malzemeler

- 800 gr Patates
- 200 gr Un
- 40 gr Tereyağı
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Patatesi haşlayıp soğutarak ezin.
2. Unla hamur yapıp küçük parçalar kesin.
3. Kopytkaları kaynar suda haşlayıp tereyağıyla çevirin.

PÜF NOKTASI

Patatesi tamamen soğutup ezmek hamura gereksiz fazla un girme ihtiyacını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı ve dereotu ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt