

# Esmer Tereyağlı Kopytka

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 15/10

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

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Patatesleri kabuklu halde 25 dakika haşlayın.
2. Patatesleri soyup ezin ve 8 dakika soğutun.
3. Un ve yumurtayla yumuşak hamur hazırlayın fazla yoğurmayın sertleşmesin.
4. Hamuru rulo yapıp baklava dilimi parçalar kesin.
5. Kopytkaları kaynar suda 4 dakika haşlayın.
6. Tereyağın 30 dakika esmerleştirip kopytkaları sosla harmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla unlamamak kopytkaların sertleşmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kopytkaları sıcak servis edin, üstüne esmer tereyağ gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt