

Kopytka

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~272 kcal

Açılış 6/10

Kopytka, patates ve unla hazırlanan küçük yastık hamurların yağda kızartılmasıyla elde edilen, Polonya mutfağının en sevilen ev yemeklerinden biridir.

Malzemeler

- 800 gr Patates
- 200 gr Un
- 40 gr Tereyağ
- 0.3 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesi kabuklu veya soyulmuş halde 25 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Patatesi süzüp 10 dakika buharlı kurutun, hamur fazla un istemesin.
3. Patatesi ezin, un ve tuzla yumuşak bir hamur yapın. Küçük rulolar hazırlayın.
4. Ruloları 1 cm parçalar halinde kesin ve yüzeylerine hafif un serpin.
5. Kopytkaları kaynar tuzlu suda yüzeye çıkana kadar 2 dakika haşlayın.
6. Süzülen kopytkaları tereyağda 3 dakika çevirip kenarlarını hafifçe kızartın.
7. Tereyağı yüzey kızartıldıktan sonra alınıp böylece patates hamuru ağzı kapalı olmaz.

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