



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Kopytka

Czas przygotowania: 40 minut

Liczba porcji: 1230 g kopytek


W 100 g kopytek:

Wartość energetyczna	137 kcal
Węglowodany	28 g
- W tym cukry	1 g
Białko	4 g
Tłuszcze	1 g

Dieta: wegetariańska

Składniki na kopytka

<input type="radio"/> ugotowane ziemniaki	1 kg
<input type="radio"/> mąka pszenna tortowa	około 230 g - 9 czubatych łyżek
<input type="radio"/> średnie lub małe jajko	1 sztuka
<input type="radio"/> sól	płaska łyżeczka

 Ukryj zdjęcia

Kopytka

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Potrzebujesz również: miska, praska do ziemniaków lub maszynka do mielenia, drewniana stolnica, duży garnek, cedzak do łowienia kopytek.

Z podanej ilości składników powinno wyjść około 1230 gramów kopytek. Będą to cztery duże, lub sześć mniejszych porcji.

Kalorie policzone zostały na podstawie użytych przeze mnie składników. Jest to więc orientacyjna ilość kalorii liczona na podstawie produktów, których użyłam w danym przepisie. Podając kaloryczność nie uwzględniłam karkówki w sosie.

Kopytka ziemniaczane

Aby zrobić kopytka potrzebujesz jeden kilogram ugotowanych już ziemniaków. Ugotowane ziemniaki najlepiej jest zmielić w maszynce lub przepuścić przez praskę jeszcze lekko ciepłe. Pamiętaj o tym, że ciepłe ziemniaki łatwiej jest przepuścić przez praskę niż zimne z lodówki, które robią się wtedy twarde. Jeśli jednak miałś ziemniaki w maszynce, to możesz też użyć ziemniaków z obiadu, z dnia poprzedniego. Wówczas mogą być też zimne.

Jeśli dopiero planujesz gotować ziemniaki, to polecam użyć około 1400 gramów ziemniaków (waga przed obraniem). Ziemniaki włóż do osolonej wody i gotuj do miękkości. Ważne jest, by zawsze dobrze osuszyć ziemniaki po ugotowaniu. Polecam po odlaniu wody postawić jeszcze na minutę garnek z samymi ziemniakami na małej mocy palnika, by odparować resztki wody z pomiędzy ziemniaków. Zmielone na gładko ziemniaki umieść w szerszej misce.

Porada: Na zdjęciu widać, że moje ziemniaki miały optymalną ilość skrobi. Nie były ani zbyt sypkie, ani rzadkie i kleiste. Te bardzo kleiste ziemniaki z małą zawartością skrobi są po zmieleniu bardzo rzadkie, klejące i sprawiają wrażenie lekko przezroczystych. Takich ziemniaków unikamy, ponieważ trzeba do nich potem dodać znacznie więcej mąki, nawet do 100 gramów więcej.

Na stolnicę przesiej dziewięć czubatych łyżek mąki pszennej. Będzie to około 230 gramów mąki. Wyłóż gładką masę ziemniaczaną. Na środek wbij jedno małe lub średnie jajko. Dodaj też płaską łyżeczkę soli. Masa ziemniaczana może być jeszcze lekko ciepła.

Całość wyrób na gładką masę bez żadnych grudek. Masa powinna być bardzo plastyczna. Kolor masy na kopytka zależy od tego, jakich ziemniaków użyjesz. Kopytka mogą zatem wyjść bardzo jasne lub też lekko żółte. Ja użyłam ziemniaków żółtych przeznaczonych do gotowania.

Porada: Jak już wspomniałam o tym wcześniej, pamiętaj że ziemniaki są różne. Bywają rzadsze lub bardziej sypkie odmiany ziemniaków. Być może do masy będzie trzeba dodać odrobinę więcej mąki. Należy jednak pamiętać, by nie dać jej za dużo, bo kopytka będą zbyt twarde.

W dużym garnku można już zacząć gotować wodę. Posól ją płaską łyżką soli w momencie, gdy zaczniesz się gotować. Na obsypanej mąką stolnicy umieść 1/4 ciasta na kopytka i rozwałkuj dłońmi na sznurek grubości około 2 cm. Ucinaj nożem zgrabne kopytka o długości około 1,5-2 cm.

Z podanej proporcji składników wychodzi mięciutka i delikatna masa, więc możesz śmiało podsypywać wałeczki mąką.

Oprószone lekko mąką przenoś je na cedzak i zanurzaj w gotującej się wodzie. Od razu lekko i ostrożnie zamieszaj kopytka. Po wypłynięciu kopytek na wierzch odczekaj jeszcze około 90 sekund. Wyłów wszystkie kopytka, poczekaj aż odcedzisz nadmiar wody i umieść na szerokim talerzu lub salaterce. W ten sposób ugotuj wszystkie porcje kopytek.

Kopytka ze zdjęć podałam jeszcze gorące z karkówką z warzywami. Przerobiłam odrobinę przepis na gulasz węgierski. Pomięłam w przepisie pieczarkę i dałam więcej papryki świeżej oraz suszonej słodkiej papryki. Zamiast wody wlałam bulion drobiowy a na końcu zagęściłam sos odrobiną skrobi ziemniaczanej. Wyszło pysznie!

Wolisz kluski śląskie, leniwe, czy właśnie kopytka?
Sprawdź też koniecznie mój przepis na włoskie kluseczki, czyli
gnocchi.
Smacznego!

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

