

## KOPYTKA ZIEMNIACZANE Z SOSEM BOROWIKOWYM

**Przepis na danie za ok. 20 zł dla 4 osób.**

### **Składniki na kopytka:**

1 kg ziemniaków  
2 jajka  
250-300 g mąki pszennej  
sól do smaku

### **Sos:**

300 g mrożonych borowików lub podgrzybków  
250 ml słodkiej śmietanki 30%  
1 duża biała cebula  
1 liść laurowy  
50 g masła  
1 pęczek natki pietruszki  
pieprz, sól do smaku

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki ugotować z łyżeczką soli, wystudzić, potłuc na drobno albo zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Dodać jajka, dokładnie wymieszać, połączyć z częścią mąki i wyłożyć na stolnicę do wyrobienia. Dodawać resztę mąki wyrabiając ciasto, które nie będzie się kleić ani do rąk ani stolnicy. Uformować waleczki o długości 30cm i średnicy 3cm. Lekko je spłaszczyć i kroić w „kielbaski” szerokości 1 cm. Wrzucić kopytka do gotującej się, osolonej wody i gotować na średnim ogniu aż nie wypłyną. Niedużym durszlakiem wyłowić z garnka, krótko przelać bieżącą zimną wodą. Odrzucić do miski z masłem (może być roztopione, klarowane).

### **Sos:**

Można go przygotować w trakcie gotowania ziemniaków. Cebulę posiekać i podsmażyć na maśle. Grzyby rozmrozić, umyć i dodać do cebuli. Dusić 5 minut, dolać śmietanę, posolić, dodać pieprz. Redukować sos, aż zgęstnieje.

Ugotowane kopytka podawać z sosem z grzybów. Fantastycznie smakują też w wersji z cukrem i śmietaną. A najlepiej odsmażane na maśle następnego dnia.