



Kopytka dyniowe

 4 porcje

 1 min 15 sek.

Składniki

- 300g ugotowanych i wystudzonych ziemniaków
- 200g miększu z upieczonej dyni
- 1 jajko
- 200g mąki pszennej + do podsypywania
- sól

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego wrzuć – miąższ z dyni i ziemniaki.



15 sek.



5

2

Dodaj jajko i połowę mąki, połącz składniki



30 sek.



4

3

Dodaj drugą część mąki i ponownie połącz z masą



30 sek



5

4

Gotową masę wyłóż na podsypaną mąką stolnicę, podziel na równe porcje i uformuj z nich długie wałeczki. Wykrój romby dowolnej długości i gotuj we wrzątku aż wypłyną na powierzchnię wody