

KOPYTKA (POLISH POTATO DUMPLINGS)

Partner Organisation Name: Stowarzyszenie Przyjaciół

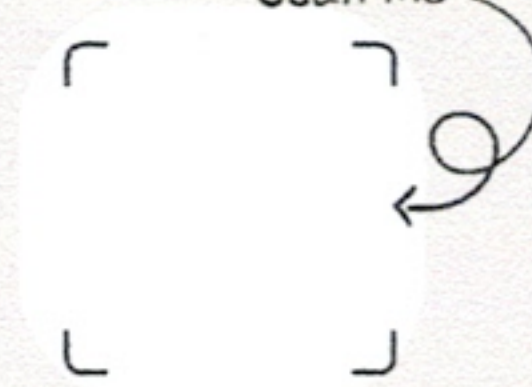
Gimnazjum w Proszowicach

Kraj: Polska



1 godzina

Scan me



Składniki

500 gramów ziemniaków
Sól (do posypania)
300 gramów mąki
1 jajko

Wskazówki

- 1 Umyj i ugotuj nieobrane ziemniaki do miękkości
- 2 Po ugotowaniu odcedź i obierz ziemniaki
- 3 Rozgnieć lub zmiksuj ziemniaki, dodaj jajko i sól
- 4 Dodawaj mąkę stopniowo, aż ciasto będzie gładkie
- 5 Weź kawałek ciasta, rozwałkuj go na wałek i pokrój na kawałki (2 cm długości)
- 6 Gotować partiami w podgrzanym i osolonym garnku z wodą przez około 4 minuty
- 7 Podawać z wybranym dodatkiem

Kopytki, czyli „małe kopytka”, są kwintesencją polskiej wiejskiej pomysłowości, której początki sięgają końca XVII wieku, wraz z upowszechnieniem się ziemniaków. Odzwierciedlają praktyczne, oszczędne podejście do gotowania – przekształcanie prostych, lokalnie dostępnych składników w uniwersalne i sycące danie. Z czasem kopytki stały się nieodłącznym elementem polskiej kuchni, ciesząc się popularnością w wielu domach i regionach, i pozostają symbolem polskiej tradycji kulinarnej, która charakteryzuje się sycącym, pożywnym i pomysłowym jedzeniem.

