

Zielone kopytka

Nawet zwykłe, smutne kopytka można rozweselić i bardziej „zawiosnić” dodając do kopytkowego ciasta nieco zieleniny. Po raz pierwszy zobaczyłam takie kopytka w książce Marty Gessler „Kuchnia Marty. Kolory smaku”. Musiałam je zjeść! A najpierw przygotować. W związku z tym że kopytka kojarzą mi się z kuchnią mojej babci i że wymagają trochę pracy (nie należą do dań typu „Fast” – chyba że kupimy gotowe i podgrzejemy w mikrofalce), pomyślałam że nadają się nie tylko do akcji kulinarnej „Zielono mi” ale również do mojej akcji kulinarnej „Slow food czyli stop fastfoodyzacji” A przepis? Proszę bardzo:

- 800 g ziemniaków ekologicznych
- 1 jajko „0”
- około 2 szklanek mąki pszennej BIO
- niepełna szklanka maki ziemniaczanej BIO
- pęczek natki pietruszki
- pęczek koperku
- pęczek drobnego szczypiorku
- sól, pieprz

Ziemniaki obieramy, gotujemy do miękkości i rozgniatamy lub przepuszczamy przez praskę. Mogą to być również ziemniaki pozostałe z „wczorajszego” obiadu, ugotowane dzień wcześniej. Rozgniecione ziemniaki wykładamy na stół posypany mąką, wbijamy w środek jajko, dodajemy posiekaną drobno zieleninę, sól i pieprz do smaku, a następnie dodajemy mąkę (nie wszystką na raz, dosypujemy stopniowo, aż ciasto nie będzie się kleić). Z ciasta lepimy kulę z której formujemy cienki wałeczek, który następnie kroimy po skosie.

Kopytka wrzucamy do wrzącej, lekko osolonej wody i wyjmujemy po 2 minutach od wypłynięcia. Kopytka najlepiej smakują odsmażane, z dodatkiem różnych sosów (pomidorowym, grzybowym) lub z kwaśnym mlekiem.