



Jak zrobić kopytka?

10 maja 2013

W zestawieniu najczęściej wyszukiwanych przepisów w polskim Internecie królują kopytka. Zaskakujące? Nie, jeżeli sami spróbujecie je wykonać. To nie jest takie proste. Musieliśmy przeprowadzić kilka prób, zanim wyszły takie, jak robią nasze mamy i babcie - elastyczne, mięciutkie i o wyraźnym smaku ziemniaków. Okazało się, że ich przygotowanie wymaga nie lada wprawy i że zagłębiając się w tajniki kuchni włoskiej, tajskiej czy też niemieckiej, całkowicie zignorowaliśmy podstawy kuchni polskiej. Więc przywołujemy się do porządku i umieszczamy sprawdzony przepis na idealne kopytka. Powodzenia!

Składniki na 4 porcje:

- 0,7 kg ziemniaków zawierających dużo skrobi (odmiany mączystej)
- 1 żółtko
- mąka pszenna
- sól

Przygotowanie:

1. Obieramy i gotujemy ziemniaki. Gdy są miękkie, odlewamy wodę i stawiamy garnek jeszcze na moment na ciepłej kuchni, żeby dobrze odparowały. Następnie studzimy ziemniaki i przeciskamy je przez prasę do ziemniaków lub mielimy w maszynce do mięsa. Najlepsze kopytka wychodzą z ziemniaków gotowanych poprzedniego dnia i schłodzonych przez noc w lodówce.
2. Zmielone ziemniaki przekładamy do miski i wygładzamy ich powierzchnię. Na powierzchni zaznaczamy krzyżyk i wyjmujemy z miski 1/4 ugotowanych ziemniaków. W to miejsce wsypujemy mąkę pszenną. W ten sposób odmierzamy mąkę jako 1/4 objętości ziemniaków.
3. Wszystkie ziemniaki, mąkę i żółtko mieszamy bardzo sprawnie rękami tylko tyle, żeby połączyć składniki. Jeżeli mieszamy zbyt długo, to ciasto robi się klejące i będziemy musieli dosypać do niego więcej mąki. Kopytka z takiego ciasta będą twarde i niesmaczne.
4. Podsypujemy stolnicę mąką i z masy formujemy wałeczki grubości męskiego kciuka. Kroimy je nożem pod kątem w kluseczki ulubionej wielkości.
5. Kopytka gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie. Ważne, żeby woda na kopytka była wrząca, ale nie gotowała się zbyt mocno - bulgocąca woda może naruszyć delikatne kopytka podczas gotowania.
6. Pierwsze kopytka gotujemy na próbę. Formujemy je i wrzucamy na wrzątek. Od wypłynięcia na wierzch gotujemy około minuty. Nie przejmujcie się, jeżeli bezpośrednio po ugotowaniu kopytka będą bardzo delikatne - po ostudzeniu staną się bardziej elastyczne.
7. Kopytka wyławiamy łyżką cedzakową i pozwalamy odciec z wody. Podajemy je jeszcze ciepłe lub odsmażamy na maśle - my polecamy tę drugą opcję. Ugotowane kopytka można przechowywać w lodówce, szczelnie owinięte folią spożywczą.