

Jak zrobić kopytka z idealnych proporcji składników – przepis

Kopytka to tradycyjne polskie kluski, które wymagają zaledwie kilku podstawowych składników:

- **1 kg ziemniaków** (najlepiej mączystych)
- **200-250 g mąki pszennej** (około 1,5-2 szklanki)
- **1 jajko**
- **1 łyżeczka soli**
- Szczypta **gałki muszkatołowej** (opcjonalnie)

Proporcje te zapewniają idealną konsystencję ciasta – nie za miękką, by kopytka nie rozpadały się podczas gotowania, i nie za twardą, by zachowały swoją charakterystyczną puszystość. Kluczem do sukcesu jest zachowanie odpowiedniego stosunku ziemniaków do mąki, który powinien wynosić około 4:1.

Wskazówka eksperta: Ilość mąki może się różnić w zależności od wilgotności ugotowanych ziemniaków. Dodawaj ją stopniowo, aż ciasto przestanie się kleić do rąk, ale pozostanie elastyczne.

Wybór ziemniaków i dodatki smakowe

Do kopytek najlepiej sprawdzają się **ziemniaki mączyste** o wysokiej zawartości skrobi, takie jak:

- Odmiana **Irga**
- Odmiana **Bryza**
- Odmiana **Tajfun**

Ziemniaki te po ugotowaniu stają się sypkie i mączyste, co znacząco ułatwia formowanie ciasta. Unikaj odmian woskowych, które zawierają zbyt dużo wody i utrudniają uzyskanie odpowiedniej konsystencji.

Tradycyjne kopytka można wzbogacić różnorodnymi dodatkami smakowymi:

- **Ser żółty** (50-100 g startego sera dodanego do ciasta)
- **Świeże zioła** (2-3 łyżki posiekanego koperku, natki pietruszki lub szczypiorku)
- **Szpinak** (100 g blanszowanego i drobno posiekanego)
- **Boczek wędzony** (100 g podsmażonego i pokrojonego w drobną kostkę)
- **Grzyby suszone** (30 g namoczonych, ugotowanych i drobno posiekanych)

Dla uzyskania najlepszego smaku, ziemniaki na kopytka ugotuj dzień wcześniej i przechowaj w lodówce. Schłodzone ziemniaki zawierają mniej wilgoci, co pozwala na użycie mniejszej ilości mąki i sprawia, że kopytka są bardziej delikatne.

W naszej firmie Multi Cook specjalizujemy się w produkcji wysokiej jakości półproduktów garmazeryjnych, w tym tradycyjnych klusek przygotowywanych według sprawdzonych receptur. Nasze produkty wyróżniają się wykorzystaniem wyłącznie naturalnych składników, bez konserwantów i sztucznych dodatków.

Krok po kroku proces przygotowania kopytek

Podstawy przygotowania ciasta

Prawidłowe przygotowanie ziemniaków to fundament udanych kopytek. Najlepiej sprawdzają się odmiany mączyste, takie jak Irga lub Bryza. Ziemniaki należy gotować w mundurkach przez około 25-30 minut, aż będą miękkie, ale nie rozgotowane. Po ugotowaniu natychmiast obierz je i przepuść przez praskę, gdy są jeszcze gorące – to zapewni gładką konsystencję bez grudek. Kluczowe jest całkowite ostudzenie masy ziemniaczanej przed

dodaniem pozostałych składników, co zapobiega zbyt klejącemu się ciastu.

Technika wyrabiania ciasta wymaga wyczucia. Do przestudzonych ziemniaków dodaj mąkę pszenną (około 1/3 objętości ziemniaków), jajko, sól i opcjonalnie szczyptę gałki muszkatołowej. Wyrabiaj ciasto delikatnie, tylko do momentu połączenia składników. **Zbyt intensywne wyrabianie aktywuje gluten i sprawi, że kopytka będą twarde.** Konsystencja powinna być plastyczna, ale nie lepka – jeśli ciasto klei się do rąk, dodaj odrobinę więcej mąki.

Formowanie i gotowanie

Formowanie kopytek można przeprowadzić na dwa sposoby. Metoda ręczna polega na podzieleniu ciasta na 4-5 części, uformowaniu z każdej wałka o średnicy około 2-3 cm i krojeniu go ukośnie co 2 cm. Bardziej tradycyjna technika wykorzystuje specjalną deskę do kopytek z rowkami – rozwałkowane ciasto przyciska się do deski, tworząc charakterystyczne odciski, a następnie kroi na małe prostokąty.

Gotowanie kopytek wymaga precyzji czasowej. Wrzucaj je partiami do wrzącej, osolonej wody i gotuj na średnim ogniu. Są gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię i pozostaną tam przez około 1-2 minuty. Wyławiaj je łyżką cedzakową, unikając długiego trzymania w wodzie, co mogłoby sprawić, że staną się rozmiękłe.

Świeżo ugotowane kopytka najlepiej podawać od razu, polane masłem z bułką tartą lub sosem grzybowym. Można je też przechowywać w lodówce do 2 dni, a mrożone zachowują świeżość nawet przez 3 miesiące. Przed podaniem odgrzej je na patelni z dodatkiem masła lub w mikrofalówce.

Popularne warianty kopytek obejmują wersje z dodatkiem szpinaku (dodaj 200g blanszowanego, odciśniętego szpinaku do ciasta), buraków (150g gotowanych, startych buraków) lub dyni

(200g upieczonej, zmiksowanej dyni). Te dodatki nie tylko zmieniają kolor i smak, ale także wzbogacają kopytko o dodatkowe składniki odżywcze, czyniąc je jeszcze bardziej wartościowym daniem.