

Kartoplianiki

DANUTA10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|------------|
| ziemniaki | 8 sztuk |
| cebula | 1 sztuka |
| mięso mielone | 40 dg |
| mąka pszenna | 1 szklanka |
| jaja | 2 sztuki |
| natka pietruszki | 1 pęczek |
| sól do smaku | |
| olej roślinny | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, ugotować i zrobić z nich puree. Cebulę drobno posiekać i obsmażyć z mięsem na oleju. Pietruszkę również drobno posiekać. Do puree dać jajka i mąkę oraz dobrze wymieszać. Mięso i pietruszkę również wymieszać. Formować kotleciki, które należy nadziewać farszem z mięsa i pietruszki. Obtoczyć w mące. Smażyć z obu stron.