

Kotlety ziemniaczane z serem



SYLWIA_MC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaków	300g
jajka	2
żółtego sera	100 g
cebula biała	
szczypiorku	20 g
koperku lub natki pietruszki	10 g
śmietany	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki ugotować i jeszcze gorące zetrzeć do miski.
- KROK 2 Dodać starty ser.
- KROK 3 Następnie posiekaną cebulę, pokrojony szczypiorek, posiekane zioła, śmietanę. Doprawić solą i pieprzem.
- KROK 4 Z masy ziemniaczanej uformować kotlety, obtoczyć je w bułce tartej.
- KROK 5 Usmażyć na maśle.
- KROK 6 Można podawać ze śmietaną, sosem grzybowym lub pomidorowym.