

## Kotlety ziemniaczane z twarogiem i prażoną cebulką



### SZCZYPTACHILI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Placki:

|   |              |
|---|--------------|
| <b>ziemniaki ugotowane</b>                | 1 kg         |
| <b>twaróg półtłusty</b>                   | 350 g        |
| <b>jajko</b>                              | 1 sztuka     |
| <b>Cebulka smażona Prymat</b>             | 5 łyżek      |
| <b>sól</b>                                | 2 łyżeczki   |
| <b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b> | 1 łyżeczka   |
| <b>mąka pszenna</b>                       | 0.5 szklanki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki wraz z twarogiem przecisnąć przez prasę. Dodać jajko, wsypać prażoną cebulkę, sól/ przyprawę uniwersalną, pieprz, prażoną cebulkę oraz mąkę. Wyrobić dłońmi zwarte, odchodzące od dłoni ciasto.
2. Z ciasta formować owale kotlety.
3. Na patelni rozgrzać tłuszcz, smażyć kotlety na rumiano z obu stron. Odsączyć na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu.