

Przepis Dnia V: Pączki ze słodkich ziemniaków, odc. 54



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól ziołowa

tymianek

pieprz czarny grubo mielony

Party Dip Czosnkowy Prymat

cukier brązowy 1 łyżeczka

batat 0,5 kg

majonez 4-5 łyżek

jogurt naturalny 3 łyżki

masło 60 g

jajko 1 sztuka

proszek do pieczenia 2 łyżeczki

bułka tarta 6 łyżek

mąka pszenna 6 łyżek

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowujemy masę ziemniaczaną: ugotowane wcześniej i pokrojone w kostkę słodkie ziemniaki (bataty) łączymy z masłem, jajkiem oraz brązowym cukrem i miksujemy na jednolitą masę.

KROK 2 Do mąki wsypujemy bułkę tartą oraz proszek do pieczenia, mieszamy.

- KROK 3 Masę z ziemniaków doprawiamy pieprzem grubo mielonym, solą ziołową oraz tymiankiem. Cały czas miksując, dodajemy mąkę z bułką tartą i proszkiem do pieczenia. W razie potrzeby zagęszczamy bułką tartą.
- KROK 4 Przygotowujemy dip: zawartość opakowania party dip czosnkowy wsypujemy do miseczki, dodajemy majonez, jogurt i dokładnie mieszamy. Odstawiamy na 5 minut.
- KROK 5 Obsypujemy ręce mąką i z przygotowanej masy ziemniaczanej formujemy małe kuleczki.
- KROK 6 Wrzucamy kulki na głęboki, rozgrzany olej. Smażymy około 2 minut z każdej strony. Po wyjęciu odsączamy kuleczki na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu.
- KROK 7 Wykładamy kuleczki na talerz, podając dip w miseczce obok. Kuleczki są świetną przekąską, a mogą też stanowić doskonały dodatek do dania mięsnego.