

Roladkowe krążki w waflu (ziemniaczano – pieczarkowe)



VIOLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe

ziemniaki	700 g
pieczarki	200 g
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
wafle tortowe	4 sztuki
sól	

Pieprz czarny mielony Prymat

Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat

olej do smażenia

Na panierkę

jajko	2 sztuki
mleko	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	15 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki, cebulę, czosnek obrać, umyć i bardzo drobno posiekać. Doprawić solą oraz pieprzem i podsmażyć na rozgrzanym oleju – do całkowitego odparowania soków.

Ziemniaki obrać, umyć i ugotować z osolonej wody. Odcedzić, przecisnąć przez prasę, doprawić przyprawami i wymieszać.

Gorące rozsmarować na wafłach (bardzo ważne jest aby ziemniaki były gorące – wafle namiękną i bez problemu pięknie będą się zwijały).

Na ziemniaki wyłożyć podsmażone pieczarki.

Wafle zwinąć w roladę, zawinąć w papier do pieczenia lub w papier śniadaniowy i odstawić do lodówki na około 2 godziny.

Roladę wyjąć, pokroić w krążki grubości około 1 – 1,5 cm.

Jajka i mleko lekko posolić i popieprzyć – roztrzepać.

Krążki maczać w jajku i obtaczać w bułce tartej.

Smażyć na rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron. Zdjąć z patelni, osączyć z tłuszczu. Podawać na gorąco.