

## Ziemniaczane kotlety z marchewką i cukinią



**LINKA2107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

ziemniak	1 kg
jajko	1 szt.
cebula	1 szt.
cukinia	1 szt.
marchew	2 szt.
ząbek czosnku	1 szt.
tarta bułka	1 łyżek
gałka muskatołowa mielona	1 szczypta
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
olej	100 ml
jajka	2 szt.
tarta bułka	6 łyżeczka
mąka	6 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie do miękkości. Delikatnie przestudzić i przepuścić przez praskę lub zmielić maszynką do mielenia.

2. Cebulę i czosnek drobno posiekać i zeszklić na oleju.

3. Marchew obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, a cukinię dokładnie umyć i ze skórką również zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

4. Puree ziemniaczane przełożyć do dużej miski, dodać 1 jajko, 1 łyżkę bułki tartej, przesmażoną cebulę z czosnkiem, marchew, cukinię i całość dokładnie wymieszać. Następnie doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

5. Gotową masę uformować rękoma w kotleciki, panierować w mące, rozkłóconym jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z obydwu stron na złoty kolor.