

ziemniaczane krążki z gałką Prymat

SZNYCEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	75 dkg
sól	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
masło	5 dkg
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki gotuję na parze, wyciskam za pomocą praski, ubijam jajka, dodaję do ziemniaków i ucieram na gładką masę z dodatkiem gałki. Masę nakładam do pergaminowej tuby i wyciskam krążki na posmarowaną tłuszczem blachę, każdy smaruję masłem i kładę po kawłeczku masła. Piekę w średnio nagrzanym piekarniku na złoto.