

## Ziemniaczane kulki z pieca



### KATARZYNA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	2 kg
<b>jajko</b>	3 szt
<b>kwaśna śmietana</b>	2 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	4 łyżki/posiekana
<b>cebula biała</b>	3 szt.
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>mąka</b>	do panierki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Wykonanie:  
Ziemniaki obrać, ugotować i utłuc bardzo dokładnie.
- KROK 2 Ziemniaki dobrze ostudzić wbić jajka, dodać śmietanę, natkę pietruszki, posiekaną i usmażoną na maśle cebulę oraz przyprawić do smaku.
- KROK 3 Masę wyrobić rękoma, następnie formować kule i obtaczać w mące. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- KROK 4 Piec do zrumienienia w temperaturze 190 stopni przez 35 minut. Potrawę podawać do obiadu.