

Zawijaniec z ciasta ziemniaczanego



HANNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	75 dkg.
jajko	2 szt.
mąka	4 łyżki
cebula	1 szt.
tłuszcz	1 łyżka
Sól, pieprz, majeranek	
Nadzienie:	
pieczarki	10 dkg
jajko	1 szt.
Do wysmarowania blachy:	
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
wołowina	20 (gotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na początku szykujemy nadzienie. Pieczarki podsmażyć z cebulą i zmielić razem z gotowanym mięsem. Dodać jajko, przyprawić do smaku, wymieszać.
Zmelić ugotowane ziemniaki, wymieszać z jajkami, a następnie dodać soli, pieprzu, majeranku, mąkę i zrobić ciasto.
Rozwałkować je nadając kształt prostokąta, posmarować nadzieniem, zwinąć. Włożyć do wysokiej, wąskiej blachy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką. Upiec.
Podawać na gorąco najlepiej z sosem chrzanowym.