

Ziemniaczanki z parówką



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	6 sztuk
mąka ziemniaczana	2 łyżeczki
mąka	3 łyżeczki
olej do smażenia	
parowki drobiowe	6 sztuk
pieprz	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki pozbawić mundurków. Dać do osolonej wody i zagotować. Następnie odcedzić i zostawić do ostudzenia. Później zmielić je w maszynce do mięsa. Do tak zgniecionych ziemniaków dodać obie mąki. Wszystko dokładnie ugnieść na ciasto. Popieprzyć.
- KROK 2 Parówki pozbawić osłonek, następnie gotujemy. Po tym jak się ugotują przeciąć na pół i połówki przeciąć znów na pół (wzdłuż). Wziąć kawałek ciasta, rozpląszczyć na dłoni, włożyć jedną połówkę parówki
- KROK 3 Zwinąć dokładnie i panierować w bułce tartej.
- KROK 4 Smażyć na oleju.
- KROK 5 Z dwóch stron, bardzo dokładnie.
- KROK 6 Przełożyć na talerz i poleać keczupem. Smacznego!