

Kotlety ziemniaczane



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
jajko	2 szt
cebula	5 dag
olej	4 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
ziemniaki ugotowane	zmielone kg
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do ziemniaków dodać obie mąki, cebulę zrumienioną na oleju, jajka, sól ziołową oraz pieprz i starannie wyrobić. Z tak przygotowanego ciasta na stolnicy uformować wałek średnicy 7 cm. Kroić na kawałki grubości około 2 cm i formować kotlety grubości około 1 cm. Kotlety obtaczać w bułce tartej i smażyć na rumiano z obu stron na rozgrzanym oleju. Podawać z sosami np.: pomidorowym, grzybowym lub cebulowym.