kotlety z ziemniaków

MIC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sól i pieprz	do smaku
ziemniaki	1 kg
cebula	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierki
mąka	5 dag
jajko	2 sztuki
olej	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy ze skórki, płuszcemy w zimnej wodzie, gotujemy (oczywiscie woda osolona). Ugotowane ziemniaki ostudzamy i przekręcamy przez maszynkę. Dodajemy mąkę, jaja. Dodajemy także posiekaną i podduszoną cebulę (rzecz jasna obraną). Przyprawiamy do smaku pieprzem, solą, jeżeli ktoś cche moze dodac inną przyprawę, czy natkę pietruszki. Wyrabiamy dobrze farsz.

z masy kształtujemy kotlety, jeden za drugim. Obtaczamy w bułce tartej. Jeżeli chodzi o smażenie : na rozgzranym tłusczu z obydwu stron, raz z jednej raz z drugiej.

Podawać z sosem. Na zdjeciu sos pieczarkowy