Farszynki po mazursku



JULCI3K1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

90dag ziemniaków	
25dag mąki ziemniaczanej	
sól	
10dag smalcu	
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na FARSZ:
20dag wieprzowiny, 2 jajka, 2 cebule, łyżka masła, sól, pieprz.

Wieprzowinę umyć, oczyścić a następnie ugotować do miękkości. Ziemniaki obrać, opłukać i ugotować. Dwa jajka ugotować na twardo, zahartować, po czym obrać ze skorupki.
Cebulę obrać posiekać i zrumienić na maśle na patelni. Wieprzowinę oraz jajka zemleć. Wymieszać je z cebulą, doprawić solą i pieprzem. Ziemniaki zemleć a następnie wbić do nich 2 jajka, dodać mąkę ziemniaczaną i sól. Całośc wyrobić na gladkie ciasto.
Z ciasta uformować wałek, pokroić go na placuszki na każdym ułożyć porcję farszu, zawinąć i uformować kotleciki. Smażyć na złoto na smalcu.