

łososiowe paluszki



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piure ziemniaczane	2 szklanki
sól, pieprz	
sos worcester	3-4 krople
mąka	
tłuszcz do smażenia	
plaster cytryny do dekoracji	
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso utrzyć na gładką masę, wymieszać z piure ziemniaczanym, dodać natkę, sos worcester, sól, pieprz, dokładnie wyrobić masę. zwilżonymi dłońmi formować niewielkie placuszki, obtaczać je w mące, smażyć na rozgrzanym tłuszczu. podawać na gorąco lub na zimno,