

Placuszki surimi Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

paluszki surimi	200 g
ziemniaków(ugotowanych z poprzedniego dnia)	5 sztuk
cebulka dymka ze szczypiorem	1 peczek
natkiapietruszki	1/2 peczka
jajko	1 sztuka
mąka ziemniaczana	2 łyżki
sól	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki z poprzedniego dnia zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Paluszki surimi pokroić w kosteczkę. Pokroić natkę i dymkę. Wszystkie składniki włożyć do miski, dodać jajko, mąkę, sól, pieprz i wymieszać. Uformować placuszki (jak mielone), obtoczyć w bułce tartej i smażyć na oleju z obu stron na rumiano. Podawać z surówkami. Smacznego!