

Ziemniaczane kuleczki smażone



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
mąka ziemniaczana	do smaku
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
tłuszcz do smażenia	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy a następnie gotujemy w lekko osolonej wodzie. Mogą być ziemniaki które pozostały z wcześniejszego obiadu. Ziemniaki rozgniatamy tłuczkiem. Kolejno za pomocą blendera miksujemy na jednolitą masę. Gotowe przekładamy do miseczki i dzielimy na cztery części. Jedną część wyciągamy i w jej miejsce wsypujemy mąkę ziemniaczaną. Dodajemy jajko i ponownie wkładamy odłożoną część ziemniaków. Zagniatamy wszystko razem. Z powstałej masy robimy niewielkie kuleczki i smażymy je we frytkownicy w lub na patelni ale w głębokim oleju, na złoty kolorek. Gotowe wyciągamy na bibułkę by tłuszcz obciekł. Do smaku można posolić. Smacznego !!