

Racuszki ziemniaczano-mięsne



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaków	60 dag
karkówki	40 dag
cytryny	sok z połowy
mąki pszennej	2 łyżki
przyprawa do mielonego mięsa, czarny pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharz., sól, sos sojowy	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę oczyścić, umyć, osuszyć i przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Ziemniaki umyć, obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach (lub również przepuścić przez maszynkę) i wymieszać z sokiem z cytryny. Połączyć mięso, ziemniaki, dodać 2 łyżeczki przyprawy do mięsa mielonego, po 1 łyżeczce soli, pieprzu czarnego i vegety, 3 łyżki sosu sojowego i mąkę. Wymieszać.

Na patelni rozgrzać olej, nakładać małe porcje masy ziemniaczano-mięsnej i smażyć racuszki na złoty kolor z każdej strony.