

Kotleciki ziemniaczane



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaków	10 szt
małe cebulki	2 szt
ser żółty	
olej do smażenia	
jajko	2 szt
mąka (tyle aby masa nie była sucha, i dało się formować)	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy i studzimy. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Ser żółty ścieramy na tarce o grubych oczkach. Ugotowane i ostudzone ziemniaki starannie ugniatamy na gładką masę, dodajemy mąkę i, jajka, cebulę dokładnie mieszamy. Z masy formujemy niewielkie okrągłe kotleciki, lekko spłaszczamy. Na patelni rozgrzewamy olej. Kotleciki smażymy na małym ogniu na jasnożółty kolor. W trakcie smażenia kładziemy na wierzch każdego kotlecika dużą ilość sera żółtego. Smażymy aż ser zacznie się topić. Ostrożnie przewracamy na drugą stronę i smażymy na złoto. Kotleciki możemy podawać z duszonymi warzywami.