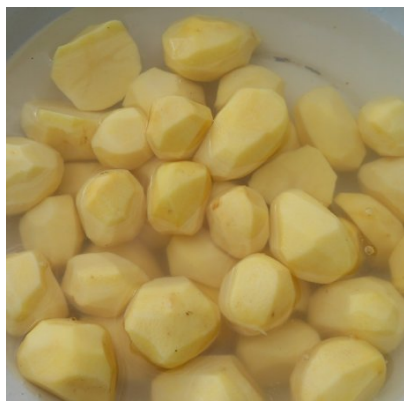


## ziemniaczane kolorowe różyczki



**EWELINAPAC**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>ziemniaki ugotowane</b>          | 1500 gram |
| <b>marchewka gotowana</b>           | 300 gram  |
| <b>brokuły</b>                      | 300 gram  |
| <b>jajko</b>                        | 1 sztuka  |
| <b>przyprawa do potraw Kucharek</b> | do smaku  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniski zgniatamy przez praskę, dodajemy jajko wyrabiamy masę którą dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy zmiksowaną marchewkę do drugiej wcześniej ugotowanego i zmiksowanego brokuła. Wyrabiamy dwie masy, Masę nakładamy do szprycy, robimy na blasze wyłożonej papierem różyczki. Pieczemy 25 minut w 180 stopniach.