

Pieczarkowe kule



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarkow	1/2 kg
ziemniaków	1/2 kg
mąki	3 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyszczamy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Oprószamy solą i pieprzem smażymy na oleju. obtaczamy i studzimy. Ziemniaki obieramy i gotujemy . studzimy i przeciskamy przez prese, wbijamy jajko wsypujemy mąkę i szczypta soli. wyrabiamy i studzimy. Nabieramy małą porcje na środek kładziemy pieczareki i formujemy i formujemy kulki . Smażymy na rozgrzanym olejuna małym ogniu