Kotleciki szpinakowe w białym sosie

KOPER

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	250 g
szpinak mrożony	250 g
mąka	2 szklanki+3 łyżki
jajko	1 sztuka
olej do smażenia	
sól, pieprz	do smaku
masło	3 łyżki
śmietana	200 ml
bulion	1 szklanka
Gałka muszkatołowa cała Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy i mielimy.
Szpinak powinien być taki w kawałkach,a nie rozdrobniony na miazgę. Po odmrozeniu i odsączeniu łączymy go z ziemniakami, dodajemy mąke i jajko, szczyptę soli i odrobinę pieprzu. Dokładnie mieszamy i z gotowej masy formujemy kotleciki, które po spłaszczeniu nożem smażymy na oleju.
Masło roztapiamy w garnuszku, dodajemy mąkę i wlewamy stopniowo bulion- dokłądnie mieszamy likwidując grudki, na koniec dodajemy śmietanę i mieszając przyprawiamy pieprzem i świezo startą gałką muszkatołową.
Kotleciki szpinakowe kroimy na paski i wkładamy do sosu.
Wszytsko razem dusimy pod przykryciem ok 15 minut.