

kotlety ziemniaczane z grzybami



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
cebula biała	1 szt
grzyby suszone	5-10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w mundurkach. Odcedzamy, obieramy, studzimy i przepuszczamy przez praske lub ugniatamy tłuczkiem. Cebule kroimy w plastry, podsmażamy na oleju. Grzyby moczymy godzinę, siekamy i mieszamy z cebulą. Dodajemy do ugniecionych ziemniaków, wbijamy jajko, solimy, pieprzymy do smaku. Wyrabiamy. Formujemy kotlety, obtaczamy w jajku i bułce tartej, smażymy na gorącym oleju z obu stron na rumiano.