

Francuzkie paluszki



BABECZKA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	5
cebuka	1
CZASNEK	2 ząbki
mąka	1 łyżka
ser gruyera	5 dag
jajko	2
masło	1 łyżka
sól	
pieprz	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, umyć, zetrzeć na drobnej tarce. Dodać posiekaną cebulę, czosnek, mąkę, jajka i przyprawy. Wymieszać. Z masy uformować kulki. W środek każdej kulki włożyć starty ser. Na patelni rozgrzać masło. Włożyć kulki i spłaszczyć je łyżką. Smażyć na złoty kolor z obu stron.