

Doradca Smaku VI: Kotlety ziemniaczane ze szpinakiem, odc. 10



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

ziemniaki ugotowane	1 kg
szynka dojrzewająca	10 plastrów
zielona cebulka	1 pęczek
szpinak świeży	1/2 opakownia
jajko	4 szt.
mąka pszenna	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
masło klarowane	2 łyżki
olej rzepakowy	
serek topiony	100 g
śmietana 18 proc	100 ml
Jabluszką kaparowe Smak	

Do smaku

Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Kroki postępowania

- KROK 1 Na maśle klarowanym podsmażamy pokrojoną w kostkę szynkę parmeńską. Następnie dodajemy posiekaną zieloną cebulkę, liście szpinaku i smażymy całość przez chwilę. Doprawiamy do smaku pieprzem kolorowym.
- KROK 2 Wystudzoną masę łączymy z przeciśniętymi przez praskę ugotowanymi ziemniakami, doprawiamy Przyprawą do dań z ziemniaków i dodajemy 4 żółtka. Dokładnie mieszamy i formujemy okrągłe kotlety. Każdy kotlet panierujemy w mące, białkach i bułce tartej. Następnie smażymy z obu stron na rozgrzanym oleju. Olej powinien sięgać do połowy kotletów. Usmażone kotlety odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
- KROK 3 Śmietanę podgrzewamy w rondelku, dodajemy serek topiony i mieszamy do momentu całkowitego rozpuszczenia serka. Gotowe kotlety podajemy na sosie serowym, udekorowane kilkoma listkami świeżego szpinaku i przekrojonymi na połówki jabłuszkami kaparowymi.