

## Ziemniaczane roladki z parówkami



**GOOFY9**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>ziemniaki</b>            | 1 kg       |
| <b>mąka</b>                 | 1 szklanka |
| <b>mąka ziemniaczana</b>    | 1/2 kg     |
| <b>jajko</b>                | 1 sztuka   |
| <b>sól</b>                  |            |
| <b>parówki</b>              |            |
| <b>bułka tarta pikantna</b> |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy, odcedzamy, dusimy. Kiedy przestygną dodajemy obie mąki, jajko. Zagniatamy ciasto, rozwałkowujemy i wycinamy niewielkie prostokąty. Na nim układamy parówkę i zawijamy. Panierujemy w bułce tartej i smażymy na głębokim oleju. Podajemy z dowolnym sosem (pieczarkowym, pomidorowym lub z samym ketchupem).