

Paluszki ziemniaczane po mojemu



KATARZYNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane

jajko

mąka

kostka masła

Kucharek przyprawa uniwersalna

2 ząbki czosnku

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotowane utłuczone (zimne) dodajemy do mąki(mąki tyle ile ziemniaki zabiorą), jajko, dodajemy 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praske i 1 łyżkę kucharka (do smaku) mieszamy na jednolitą masę.

Wyrabiamy ciasto

Formujemy wałeczki podługne , kroimy na mniejsze i formujemy taki paluszek

Wrzucamy do gorącej wody , czekamy aż do wypłynięcia , przelewamy zimną wodą

Dodajmy do roztopionego masła w garnku i tak aż do wyrobienia całego ciasta

Pycha :-)