

krokiety ziemniaczane



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 KG
mąka	3-4 LYZKI
masło	2 LYZKI
jajko	2 SZT.
żółtko jajek	2 SZT.
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	DO SMAKU
Pieprz czarny mielony Prymat	DO SMAKU
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 LYZKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki mielimy w maszynce do mięsa dodajemy jajka i żółtka, masło, mąkę, sól, pieprz, bułkę tartą i gałkę. Ciasto dokładnie wyrabiamy i toczymy z niego wałki kroić na kawałki i formować kulki. Przed podaniem smażyć je jak pączki.