

Paluszki ziemniaczane



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	50 dag
jajko	2 szt
mąka	1/2 szkl
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
tłuszcz do smażenia	
majeranek	1/2 łyżeczki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę. Dodać 1 całe jajko i żółtko, wymieszać. Wsypać przyprawy, sol, dodać mąkę i szybko zagnieść ciasto. Wyłożyć na stolnicę, podzielić na mniejsze części, rękami wywałkować cienkie wałeczki i pokroić je na 10 cm. paluszki. Paluszki posmarować lekko spienionym białkiem i otoczyć w tartej bułce. Smażyć w sporej ilości rozgrzanego tłuszczu.