

Kotlety serowo-ziemniaczane

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5535**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ziemniaki ugotowane 1000 g
- jaja 5 szt
- ser żółty 100 g
- sól morską 1 łyżeczka
- przyprawa do ziemniaków 1/2 łyżeczki
- zielona cebulka 3-4 szt
- mąka pszenna
- bułka tarta
- mąka ziemniaczana 1 łyżka
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotować w mundurkach z dodatkiem soli, następnie odcedzić, ostudzić i obrać. Ostudzone ziemniaki ugniatamy, dodajemy starty ser, pokrojoną cebulkę, przyprawy i 2 jaja, mieszamy. Na końcu dodajemy mąkę ziemniaczaną.
- 2 Z gotowego ciasta formujemy kotleciki i panierujemy w mące, jajach i bułce tartej. Smażymy na tłuszczu na złoty kolor. Odsączamy na papierowym ręczniku. Możemy podawać np. z sosem czosnkowym.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: