

Kotlety z ziemniaków



Autor: **Ewus71**
Przepisów: **159** Ocena: **3861**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- -60 dkg ziemniaków
- -50dkg mięsa mielonego
- -2 jajka
- -1/2 szklanka bułki tartej
- -sól
- - pieprz
- -delikat czerwony
- -gałka muskatołowa
- -maggi

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie :

Ziemniaki ugotować w mundurkach ,odcedzić i obrać, Zmilić lub przecisnąć przez praskę ,przestudzone dodać do mięsa mielonego.Następnie dodać przyprawy,bułkę tartą i wbić jajka, wyrobić na jednolitą masę.

Uformować kotlety zwilżonymi dłońmi,obtoczyć w mące .

Kotlety, smażymy na rozgrzanym oleju

Najlepiej smakują z gotowaną kiszoną kapustą ,lub surówką z kiszonej kapusty

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: