

Kotlety ziemniaczane z pieczarkami



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **253** Ocena: **4801**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Na kotlety:
- 50 dkg ziemniaków już obranych
- 1 jajko
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- mąka do obtaczania kotletów
- sól
- Na farsz:
- 10 większych pieczarek
- 1 cebulka nieduża
- Sól
- Natka pietruszki
- Dodatkowo:
- olej do smażenia placków i pieczarek

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotowałam w osolonej wodzie i ugniotłam tłuczkiem. Ostudziłam. Przepuściłam przez praskę i dodałam mąki, jajko i odrobinę soli. Wyrobiłam ciasto. Podzieliłam na równe kulki większe odrobinę od piłeczki ping pongowej.
- 2 Pieczarki startam na tarce o dużych oczkach i razem z pokrojoną w kosteczkę cebulą usmażyłam na 2 łyżkach oleju. Posoliłam do smaku. Dodałam łyżkę posiekanej natki z pietruszki.
- 3 Kulki ziemniaczane spłaszczyłam. Wszystko to robiłam na oprószonej mąką ziemniaczaną desce. Można użyć również mąki pszennej.
Na jeden placuszek nałożyłam łyżką farsz i przykryłam drugim plackiem. Sklejałam brzegi i formowałam kształt kotleta mielonego.
Smażyłam na złoto brązowy kolor na rozgrzanym oleju.
- 4 Notatki:
 - * jak już uformowałam kotleta to delikatnie obtoczyłam go w mące
 - * pieczarki smażyłam dotąd aż zredukuje się całkowicie sok z pieczarek

Twoje notatki do przepisu: