

Kotlety ziemniaczane z serkiem ricotta

Autor: **kala83**Przepisów: **39** Ocena: **1132**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ugotowane ziemniaki
- Jajko
- op.serka ricotta - u mnie 160g
- mąka pszenna
- mąka ziemniaczana
- sól, pieprz, ostra papryka, suszony koperek, natka pietruszki
- bułka tarta
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Ziemniaki (mogą być takie, które zostaną nam z obiadu) tłuczemy tłuczkiem bądź przeciskamy przez praskę. Przekładamy do miski. Dodajemy jajko, serek ricotta i przyprawy. Wsypujemy 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej i mąkę pszenną - tyle, aby masa nie kleiła nam się do rąk. Dodajemy przyprawy i zioła.

Nie podaję dokładnych ilości składników, gdyż każdy z nas ma inny smak a ilość mąki pszennej zależy od tego jakie są ziemniaki.

Wszystko wyrabiamy ręką aby składniki się dobrze połączyły i masa nie kleiła nam się do rąk. Formujemy kotleciki, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na rumiano.

Podajemy np.z ulubioną surówką bądź sosem.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: