

Kulki ziemniaczane



Autor: **marysiaz**
Przepisów: **161** Ocena: **4251**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- ok 1,2 kg ziemniaków
- 6 łyżek mąki ziemniaczanej
- 2 jajka
- 2,5 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka oregano
- 1/2 łyżeczki rozmarynu
- pieprz
- Bułka tarta
- mąka i 3 jajka do panierki

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie (2,5 łyżeczki soli). Gdy są już miękkie przecedzamy i zostawiamy, aż całkowicie ostygną. Przez maszynkę lub praskę przepuszczamy ziemniaki.
- 2 Ziemniaki przekładamy na stolnicę, dodajemy jajka, mąkę ziemniaczaną, zioła i pieprz, dokładnie, ale nie za długo wyrabiamy.
- 3 Dłonie maczamy w mące pszennej, odrywamy kawałek masy i formujemy małe kuleczki które następnie panierujemy w jajku i bułce tartej.
- 4 Kuleczki smażymy na głębokim oleju i odsączamy z tłuszczu na ręczniku papierowym.
- 5 **zdj**

Twoje notatki do przepisu: