

Kulki Ziemniaczane z Serem.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12634**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 24 szt.
- 600 g ziemniaków
- 70 g masła
- 30 ml mleka
- sól, zioła do smaku
- opcjonalnie posiekana natka pietruszki
- 100 g sera żółtego
- 1 jajko+2 łyżki wody i szczypta soli
- 2-3 łyżki mąki pszennej
- ok.70 g bułki tartej do obtoczenia kulek
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać, pokroić na mniejsze kawałki i ugotować w osolonej wodzie jak do obiadu. Odlać, dodać masło i wlać mleko, przecisnąć przez praskę, doprawić solą, ziołami do smaku, można również dodać natkę pietruszki, u nas akurat syn nie lubi pietruszki ;-)

Do letnich ziemniaków dodajemy starty ser na grubych oczkach tarki i dokładnie mieszamy. Przechodzimy do tworzenia kulek.

Z masy ziemniaczanej nabieramy łyżką kawałek wielkości śliwki węgierki i kulamy w rękach tak, aby powstała zgrabna kuleczka.

Obtaczamy kulkę w mące, następnie w jajku z wodą i solą, a na koniec w bułce tartej, czynność powtarzamy aż do wykończenia masy ziemniaczano-serowej.
- 2 W małym rondelku podgrzewamy dość dużą porcję oleju, kulki powinny swobodnie unosić się w oleju nie dotykając siebie nawzajem.

Smażyłam po 5 szt. na raz.

Gdy kulki są równomiernie usmażone na złoty kolor, wyjmujemy je łyżką cedzakową na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru oleju.
- 3 Podawać gorące.

Twoje notatki do przepisu: