

Pulpety z ziemniakow



Autor: **airin2007**
Przepisów: 37 Ocena: 593

 1-2 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 4 duże
- jajko, 1 sztuka
- parmezan, 2 łyżki
- Natka pietruszki, 1 łyżka
- cebula, 1 mała
- bulka tarta, ok 3 łyżki
- sol piepsz, do smaku
- olej słonecznikowy, do smażenia
- jajko i bulka tarta do panierki

Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki gotujemy w mundurkach ok 20 minut, następnie obieramy ze skory studzimy i przeciskamy przez praske.
- 2 do ziemniaków dodajemy jajko, parmezan, pietruszkę, drobno posiekana cebulka, bulkę tartą, sol, piepsz wedle uznania i dokładnie mieszamy. Formujemy pulpety każdy obtaczamy w jajku i bulce tartej, smażymy na rozgrzanym oleju aż będą rumiane.

Twoje notatki do przepisu: