

Puree ziemniaczane w panierce



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: 2307 Ocena: 51224



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 1 łyżka gęstej śmietany
- 1 jajko
- bułka tarta
- olej do smażenia
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1

Ziemniaki gotujemy, tłuczemy i mieszamy z niewielką ilością śmietany. Studzimy.

Z ziemniaków formujemy paluszki (5-7 cm). Obtaczamy najpierw w bułce tartej, następnie w rozkłóconym jajku z dodatkiem soli i pieprzu, ponownie w bułce tartej.

Smażymy na oleju, z każdej strony na rumiano.

Podajemy jako dodatek do dań głównych. Świetnie smakują też z dodatkiem sosu czosnkowego.



Twoje notatki do przepisu: