

Racuszki ziemniaczane z chrzanem



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2425** Ocena: **16075**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki:
- Ziemniaki 1 kg
- Chrzan starty 2 łyżki (może być ze słoiczka)
- Ketchup dowolny 1 szklanka
- Jajka 3 szt.
- Mąka pszenna 3 łyżki
- Sól i pieprz do smaku
- Cukier do smaku
- Natka pietruszki posiekana 2 łyżki
- Tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić i zmielić. Połączyć z resztą składników wraz z ubitą na sztywno pianą z białek. Przyprawić do smaku, lekko wymieszać i smażyć z obu stron złotście. Podawać z dowolną surówką lub kwaśną śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: