

Ziemniaczane kotleczki z gulaszem z szynki w sosie musztardowym



Autor: **Kulinarne_Kombinacje**

Przepisów: **44** Ocena: **375**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Ugotowane ziemniaki
- 2 jajka
- Sól, pieprz
- 2 Cebule
- Tymianek
- Olej do smażenia
- 300 g szynki wieprzowej
- Ziele angielskie, pieprz ziarnisty, liść laurowy
- Pół słoiczka musztardy sarepskiej
- Mąka

Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę kroimy w kostkę, doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy, aż uzyska ciemny kolor, dodajemy przekrojoną na pół cebulę. Przekładamy wszystko do garnka, a na pozostałym tłuszczu zasmażamy mąkę. Zalewamy wszystko wodą, dodajemy liście, ziele i pieprz ziarnisty i dusimy, aż mięso będzie miękkie. Dodajemy musztardę i sos mamy gotowy.
- 2 W międzyczasie, gdy mięso w sosie się dusi, przygotowujemy kotleczki. Ziemniaki przeciskamy przez praskę, dodajemy jajka, tymianek, cebulę pokrojoną w drobną kostkę, doprawiamy solą i pieprzem. Mąki dodajemy tyle, by po wyrobieniu masa była miękka i jeszcze kleista, wtedy kotleczki nie będą "sztywne". Na talerzyk wlewamy trochę oleju, maczamy w nim dłonie i formujemy okrągłe, płaskie kotleczki (dzięki temu masa nie klei się do dłoni) smażymy na złoty kolor i wykładamy na ręcznik papierowy, by osączyć je z nadmiaru oleju.
- 3 Kotleczki podajemy z gulaszem musztardowym i ulubioną surówką - świetnie pasuje kiszony ogórek. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: