

Ziemniaczane kotlecki z serową niespodzianką:)



Autor: **ANIKA26**
Przepisów: **10** Ocena: **30**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 1,5 kg
- cebule, 3
- duże pieczarki, 7-8
- mąka ziemniaczana i mąka pszenna, po 3 łyżki
- jajka, 2
- ser żółty, 15-20 dkg
- słodka papryka
- bułka tarta do panierowania
- olej
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, myjemy gotujemy do miękkości. Odcedzamy i ugniatamy. Cebulkę obieramy, siekamy i podsmażamy na łyżce oleju. Pieczarki obieramy, kroimy i również smażymy na oleju, studzimy.
- 2 Do masy ziemniaczanej dodajemy cebulę i pieczarki wraz z puszczonego przez nie soki, wsypujemy oba rodzaje mąki. Wbijamy jajka, dodajemy słodką paprykę, sól, pieprz. Jeśli masa jest za rzadka dosypujemy trochę tartej bułki.
- 3 Ser żółty kroimy w słupki. Z masy ziemniaczanej formujemy kotlety, do środka każdego wkładamy słupkę sera. Panierujemy w bułce tartej. Smażymy z obu stron na złoty kolor. Osączamy z tłuszczu na papierowym ręczniku.
- 4 Do tych kotleczków pasuje zarówno ogórek kiszony, surówka, ketchup i tzatziki. Co kto woli:) Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: