

Smażone kuleczki ziemniaczane

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

dobrze na obiad

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- żółtko - 4 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- gałka musztakoł. - 2 g
- mąka - 15 dag
- jaja - 2 szt.
- masło - 5 dag
- olej,sól - 5 dag

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki ugotowane utłuc z masłem i żółtkami. Przyprawić solą i gałką. Zagotować szklankę wody z masłem. Dodać mąkę, sól. Gotować, aż ciasto przestanie przywierać do dna. Ciągłe miksując dodawać po 1 jajku. Ciasto wymieszać z puree, scłodzić. Z masy formować kulki i smażyć na złoto w oleju.

