



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Ziemniaczane kotlety

Podawać z ostrymi sosami, sałatkami, surówkami albo jako dodatek do gorących, kwaśnych warzyw.

Składniki:

- ziemniak, 6 dag
- tłuszcz, 10 dag
- cebula, 7 dag
- jajka, 1.5 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- mąka , 8 dag
- bułka tarta , 9 dag

Sposób przygotowania:

Ziemniaki oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, obrać, opłukać, ugotować. Cebulę pokrajać, lekko przyrumienić na tłuszczu. Ugotowane ziemniaki rozetrzeć, wymieszać z cebulą, jajem i przyprawami. Stolnicę wysypać mąką, wyłożyć masę, ukształtować gruby wałek, podzielić nożem na kawałki grubości 3 cm. Każdy kawałek wyrobić nożem w mące na grube, małe i okrągłe kotlety, posmarować jajem, zanurzyć w bułce tartej. Rozgrzać tłuszcz, kotlety smażyć szybko z obydwu stron na jasnozłoty kolor. Wyłożyć kotlety na długi półmisek.

