

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/3334>

Kulki ziemniaczane

ID przepisu: 3334 / 107

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/3334>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

SKŁADNIKI:

1 kg ziemniaków

sól

mąka ziemniaczana

jajko

olej

Przygotowanie

1. Ziemniaki obierz, umyj, ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź, ostudź, przeciśnij przez praskę lub zmiel.

2. Masę ziemniaczaną włóż do miski, zrób zagłębienie, wbij jajko, wsyp mąkę ziemniaczaną - tyle by po zagnieceniu masa nie lepiała się do rąk. Uformuj małe kulki, kładź na rozgrzany olej (powinny być ciepłe, ale nie gorące), usmaż na złoto. Osącz.

Aktywacja: 25/04/11 10:24, odsłony: 2850