





Kotleciki ziemniaczane z wędzonym boczkiem

 Renixx

Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki ugotowane - 70 dag
boczek wędzony - 10-15 dag
cebula - 1 szt.
ser żółty - 10 dag
czosnek - 1 ząbek
szczypiorek posiekany - - trochę
przyprawa do ziemniaków - 1
łyżeczka

sól, pieprz - - do smaku
Dodatkowo: -
jajka - 1-2 szt.
mąka pszenna - - trochę
bułka tarta - - trochę
olej do smażenia - - trochę

Dodatkowe info:

Kotleciki z ziemniaków pysznie smakują podane z sosem pieczarkowym. Można je przygotować z ziemniaków, które pozostały z poprzedniego obiadu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek pokroić w drobną kostkę, podsmażyć, dodać posiekaną cebulkę i czosnek, zeszklić.

KROK 2: Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać przyprawę do ziemniaków, podsmażony boczek, posiekany szczypiorek, starty na tarce o dużych oczkach żółty ser. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać.

KROK 3: Blaszkę do pieczenia wyłożyć pergaminem, włożyć masę ziemniaczaną, wyrównać na grubość 1,5 cm, przykryć papierem do pieczenia, docisnąć, włożyć na pół godziny do lodówki.

KROK 4: Następnie szklanką wykrawać krążki, panierować w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej.

KROK 5: Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.