




Kotlety ziemniaczane z zieleniną

 PrzepisyMargaretki

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ugotowane ziemniaki - 3 szklanka
jajka - 1 szt.
bułka tarta - 3-4 łyżka

zielenina (szczypiorek, natka
pietruszki, koperek) - 3 łyżka
olej - 5 łyżka
sól - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki należy utłuc lub przepuścić przez maszynkę, dodać sól, jajko i posiekaną zieleninę, dokładnie wymieszać. Formować kotleczki, obtaczać w bułce tartej, smażyć do zarumienienia.

Można polać sosem pieczarkowym i podawać z dowolną surówką.