



## Kulki ziemniaczane z niespodzianką

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

### Składniki:

mięso mielone wieprzowe - 40 dag	jajko - 1 szt.
jajko - 1 szt.	mąka pszenna - 1-2 łyżka
czosnek - 1 ząbek	sól, pieprz - - do smaku
bułka tarta - 2 łyżka	dodatkowo: -
sos sojowy - 1 łyżeczka	ser żółty lub topiony w plasterkach - 4 plaster
szczypiorek posiekany - 2 łyżka	mąka pszenna - - trochę
sól, pieprz - - do smaku	jajko - 1 szt.
masa ziemniaczana: -	bułka tarta - - trochę
ziemniaki ugotowane - 70 dag	olej do smażenia - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski włożyć mielone mięso, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, sos sojowy, sól, pieprz, jajko, bułkę tartą i posiekany szczypiorek.

**KROK 2:** Wszystko razem dokładnie wymieszać i zwilżonymi w wodzie rękami uformować małe kotleczki. Zrumienić na złoty kolor na patelni z rozgrzonym olejem. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku, ostudzić.

**KROK 3:** Masa ziemniaczana:  
Do przeciśniętych przez praskę zimnych ziemniaków dodać sól, pieprz, mąkę i jajko, wymieszać.

**KROK 4:** Z ziemniaków uformować kulki, rozpląszczyć. Na środku ułożyć zimnego kotleczka i pół plasterka sera.

**KROK 5:** Dokładnie zlepić formując kulki. Panierować w mące, roztrzepanym jajku i bułce

tartej. Smażyć na złoty kolor w głębokim tłuszczu. Usmażone osączyć, podawać z sosem i surówką.