Rożki ziemniaczane z gotowanym mięsem

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 60-70 dag
- jajko - 1 szt.
- mąka pszenna - 1/2 szklanka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- sól - do smaku
- Farsz -
- mięso ugotowane z kurczaka - 20 dag
- olej - 1 łyżka
- jajko ugotowane na twardo - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- szczypiorek usiekany - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa do zup w płynie - do smaku
- Pozostałe składniki -
- jajka - 2 szt.
- papryka mielona ostra - 1/4 łyżeczka
- przyprawa uniwersalna - 1/2 łyżeczka
- bułka tarta - 1 szklanka
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Rożki ziemniaczane podawać na ciepło z sosem i surówką

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane mięso z kurczaka pokroić w kosteczkę. Na rozgrzanym oleju zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać mięso, pokrojone w kostkę ugotowane jajko, szczypiorek, doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup, wymieszać.

KROK 2: Ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę lub zimne przepuścić przez maszynkę. Do zimnych dodać jajko, mąkę, natkę pietruszki, doprawić solą i pieprzem, zagnieść ciasto.

KROK 3: Z ciasta ziemniaczanego uformować placki, nałożyć porcje farszu, złożyć jak pierogi i dokładnie zlepić.

KROK 4: Zanurzyć w roztrzepanych jajkach

wymieszanych z papryką i przyprawą, obtoczyć w bułce tartej.

KROK 5: Na rozgrzanym oleju rumienić na złoty kolor.

KROK 6: Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.