Kartoflaki z suszonymi grzybami

Skoter

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

40 min

8 porcji

Składniki:

ziemniaki - 1,5 kg
mąka - 70 dag
cebula - 1 szt.
grzyby suszone - 150 g
fasola mung - 1/2 szklanka
masło klarowane - 2 łyżka
sól i pieprz - - do smaku
mąka to obtoczenia - 4 łyżka
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby suszone moczyć przez noc. Odsączyć i ugotować do miękkości w drugiej wodzie.

KROK 2: Po ugotowaniu drobno posiekać.

KROK 3: Fasolę mung namoczyć na noc. Ugotować do miękkości. Odsączyć, ostudzić i zblendować.

KROK 4: Cebulę posiekać i podsmażyć na maśle klarowanym. Dodać pokrojone grzyby i podsmażyć razem. Grzyby, fasolę mung i cebulę zmieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 5: Ziemniaki obrać, opłukać i ugotować do miękkości. Przepuścić przez praskę. Dodać mąkę, sól i świeżo zmielony pieprz. Masę dokładnie wyrobić.

KROK 6: Z przygotowanego ciasta uformować grubsze płaskie placki. Na każdy placek nałożyć farsz i uformować kotleciki.

KROK 7: Uformowane kotlety obtoczyć w mące, lekko ją wklepując w kotlet.

KROK 8: Smażyć na rozgrzanym oleju po kilka minut z każdej strony, aż uzyskają złoto-brązowy kolor.