





## Kolorowe kuleczki ziemniaczane

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki ugotowane - 1 kg  
mąka ziemniaczana - 250 g  
kurkuma - 1 łyżeczka

siekana natka z pietruszki - 2 łyżka  
papryka mielona - 1 łyżka  
sól - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki przegnieść przez prasę, dodać mąkę ziemniaczaną i wyrobić ciasto.

**KROK 2:** Ciasto podzielić na cztery części, do jednej części dodać kurkumę, do drugiej paprykę, a do trzeciej natkę z pietruszki, czwartą część pozostawić bez dodatków. Z ciasta ziemniaczanego formować małe kuleczki i gotować w osolonej wodzie, 3-4 minuty po wypłynięciu na powierzchnię wody. Podawać do mięs w sosie.