




Kotleciki ziemniaczane z kielbasą

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki ugotowane - 0,5 kg

kielbasa cienka - 150 g

cebula - 1 szt.

szczypiorek posiekany - 3-4 łyżka

majonez - 2 łyżka

jajka - 2 szt.

mąka pszenna - - trochę

sól, pieprz - - do smaku

olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę drobno posiekać i razem z drobno pokrojoną kielbasą podsmażyć. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, lekko przestudzić. Dodać podsmażoną cebulę z kielbasą, jajka i 2 łyżki mąki. Następnie wsypać szczypiorek, dodać majonez, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wszystko dokładnie wymieszać. Rękami formować nieduże placuszki, obtaczać w mące i smażyć z obu stron na złoty kolor.