Kotleciki ziemniaczane z mięsem

Renixx

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

ziemniaki ugotowane - 1/2 kg
jajko - 1 szt.
mąka pszenna - 15 dag
sól - do smaku
Farsz: -
cebula - 1/3 szt.
mięso gotowane z kurczaka - 20 dag
oliwa - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sos sojowy - do smaku
Pozostałe składniki: -
oliwa - trochę
jajko - 1 szt.
Pieprz kolorowy - do smaku
bułka tarta - trochę

Dodatkowe info:

Kotleciki ziemniaczane nadziewane gotowanym mięsem są bardzo smaczne. Można je podawać z sosem i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz: Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę. Dodać przemielone lub zmiksowane ugotowane mięso, doprawić do smaku, podsmażyć. (gdy mięso jest bardzo suche wlać 2-3 łyżki bulionu).

KROK 2: Ugotowane, ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę lub zimne przemielić w maszynce. Dodać mąkę, odrobinę soli i jajko, szybko zagnieść ciasto

KROK 3: Z ciasta formować placuszki, układać porcję farszu, przykryć drugim plackiem.

KROK 4: Docisnąć i foremką uformować krążek.

KROK 5: Zanurzać w roztrzepanym jajku wymieszanym z kolorowym pieprzem i obtaczać w bułce tartej.

KROK 6: Smażyć z obu stron na rozgrzanej oliwie.