




Kotlety ziemniaczane

 Skoter

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg
jajka gotowane - 2 szt.
jajka surowe - 2 szt.
por - 1 szt.
mąka ziemniaczana - 1 łyżka

mąka pszenna - 1 łyżka
natka pietruszki - 1 pęczek
bułka tarta - 1 szklanka
sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę lub zmielić z dwoma ugotowanymi jajkami. Natkę pietruszki i białą część pora drobno pokroić. Do ziemniaków dodać dwa całe surowe jajka, mąkę, natkę pietruszki i por, doprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać.

KROK 2: Formować dowolnej wielkości kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na rumiano na gorącym tłuszczu. Wyjąć na ręcznik papierowy.