




Kotlety ziemniaczano-serowe

 ewaeu.


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ugotowanych ziemniaków - 500 g	jajko - 1 szt.
twarogu solankowego - 125 g	sól - do smaku
posiekanego grubego szczypiorku - garść	bułka tarta do zagęszczenia - trochę
pieprz młotkowany z kolendrą - do smaku	jajko , bułka tarta i olej rzepakowy do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Ziemniaki dobrze ubić , albo przecisnąć przez prasę. Dodać pokruszony ser , jajko, szczypior, sól i pieprz do smaku. Bułkę tartą dodać, jeśli jest taka potrzeba tzn. żeby zagęścić masę. Wszystko dokładnie wymieszać, wyrobić. Formować kotlety , panierować i smażyć na złoty kolor. Podawać np. z sosem grzybowym. Smacznego