Kotlety ziemniaczano-szpinakowe bezglutenowe

Nikita

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

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- ziemniaki mączyste - 500 g
- szpinak mrożony 2beBIO - 250 g
- czosnek - 2 ząbek
- masło miękkie - 2 łyżka
- jajo - 1 szt.
- mąka ziemniaczana - 100 g
- mąka ryżowa - 100 g
- kaszka kukurydziana drobna - 3 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- gałka muszkatołowa - szczypta
- masło klarowane do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szpinak 2beBIO wyjąć na talerz do rozmrożenia. Po rozmrożeniu szpinak odcisnąć z wody. Ziemniaki ugotować do miękkości, rozgnieść i odstawić na około 20 minut do ostygnięcia. W misie robota umieścić ziemniaki, szpinak, mąkę, miękkie masło, mąkę, kaszę kukurydzianą, jajo, sól i gałkę muszkatołową. Wyrobić ciasto za pomocą haka. Wyrobione ciasto przenieść na blat oprószony mąką.

KROK 2: Uformować małe okrągłe kotleciki o średnicy około 5 cm. Z podanej porcji wychodzi 16-20 sztuk.

KROK 3: Kotleciki smażyć na patelni na maśle klarowanym.

KROK 4: Z obu stron na złoto.

KROK 5: Podawać na ciepło.