





## Pyszne ziemniaki do obiadu

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki ugotowane - 1 kg  
mąka ziemniaczana - 200 g  
jajka - 4 szt.  
woda - 4 łyżka  
mleko - 4 łyżka

przyprawa jarzynka domowa - 1 łyżeczka  
posiekana natka pietruszki - 2-3 łyżka  
sól, pieprz - - do smaku  
olej do smażenia - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ugotowane ziemniaki odcedzić, przecisnąć przez prasę, ostudzić. Do zimnych dodać mąkę ziemniaczaną, żółtka, przyprawę jarzynka, pieprz, sól, posiekaną natkę pietruszki, wodę i mleko, wymieszać. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z masą ziemniaczaną delikatnie mieszając.

W rondlu lub frytkownicy rozgrzać olej. Jedną łyżką nabierać masę ziemniaczaną a drugą łyżką zsuwać formując kuleczki do rozgrzanego oleju. Smażyć w głębokim tłuszczu na jasno złoty kolor.

Usmażone wyjmować łyżką cedzakową i osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Podawać do dania z mięsem i surówką.