



## Ziemniaczane kuleczki ze szpinakiem

 wszędzie zielono

Polecane na: [danie główne](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki (ugotowane, potłuczone)  
- 600 g  
szpinak (mrożony) - 100 g  
jajko od szczęśliwej kury - 1 szt.  
czosnek - 2 ząbek

otręby owsiane - 3 łyżka  
mąka - 6 łyżka  
oregano świeże - do smaku  
sól, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Szpinak rozmrozić, dodać do ziemniaków. Czosnek drobno posiekać, rozetrzeć z solą (u mnie akurat był pokrojony nieco grubiej, bo lubię go później pogryźć :)), również dodać do ziemniaków. Wbić jajko, dodać 4 łyżki mąki, otręby, oregano (ja dodałam całe listki). Wszystko dokładnie wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

**KROK 2:** W dużym garnku zagotować wodę. Ziemniaczane ciasto nabierać na łyżeczkę, formować kuleczki, podsypując mąką. Wrzucać po kilkanaście do wrzącej, osolonej wody. Gotować ok. 30 sekund po wypłynięciu na powierzchnię.

**KROK 3:** Wyjmować łyżką cedzakową, układać na talerzu w odstępach (żeby się nie posklejały). Poczekać do ponownego zagotowania wody, wrzucić kolejną partię. Kuleczki tuż po wyjęciu z wody będą się bardzo kleić, jednak nie zrażać

się tym :). Należy rozłożyć je w odstępach i poczekać aż wystygną, wtedy nabierają bardziej zbitej formy i nie są już tak klejące.