

Kotlety z ziemniaków

Autor: **Madohora**Przepisów: **37** Ocena: **81**

> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg ugotowanych ziemniaków (mogą być z poprzedniego dnia)
- 1 mała cebulka
- ugotowana marchewka
- 1 jajko
- tarta bułka
- sól, pieprz
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i marchewkę przepuszczamy przez praskę lub maszynkę. Dodajemy cebulkę pokrojoną w drobną kostkę, surowe jajko. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na koniec dodajemy tyle tartej bułki aby można było formować kotleciki. Zagniatamy kulki, spłaszczamy widelcem. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.

Co do składników możemy sobie pofantazjować co komu pasuje, możemy dodać tymianek, natkę pietruszki, lubczyk - ja podałam najprostszy przepis:)

Twoje notatki do przepisu: