

Kotlety ziemniaczane z serem, koperkiem i szczypiorkiem.



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **162** Ocena: **3934**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ziemniaki ugotowane 500 g.
- Jajko 1 szt.
- Szczypiorek 1/2 pęczka.
- Koperek 1/2 pęczka.
- Ser żółty 50 g.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.
- Olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, ostudzić i przecisnąć przez praskę do ziemniaków. Do miski z ziemniakami dodać posiekany szczypiorek, koperek, jajko, sól i pieprz do smaku. Całość wymieszać i uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej. Następnie smażyć z obu stron na złoty kolor. Gotowe !!!

Twoje notatki do przepisu: