

Kulki z grochu



Autor: **Pularda**
Przepisów: 72 Ocena: 472



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200 g suchego grochu
- 4 łyżki bułki tartej + trochę do panierowania
- 2 jajka
- łyżka masła
- 1 mała cebula (mniej bardziej smakują bez cebuli)
- Pieprz, sól
- natka pietruszki lub koperek
- tłuszcz do smażenia (olej lub smalec)

Sposób przygotowania:

- 1 Groch przepłukać, zalać wodą, zostawić na kilka godzin (najlepiej na noc), żeby spęczniał.

Następnego dnia groch zalać wodą, posolić, dodać odrobinę masła, gotować do miękkości. Odcedzić na sicie, zblendować na gładką masę.

Cebulę drobno pokroić, zeszklić na maśle, dodać do grochu razem z przyprawami, jajkiem i 4 łyżkami bułki tartej. Wszystko dokładnie wymieszać.

Z jeszcze ciepłej masy formować małe kulki, panierować w bułce tartej. Smażyć na głębokim tłuszczu. Podawać ciepłe.

Twoje notatki do przepisu: