
Krokiety kartoflane

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1071 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg ziemniaków

1 łyżka posiekanej cebuli Ś

2 jaja

40 g grzybów

mąka tarta

bułka

tłuszcz

sól

Ziemniaki w łupinach ugotować w osolonej wodzie, obrać, przetrzeć przez sito i z jajami i odrobiną mąki wyrobić na jednolitą masę. Do ciasta kartoflanego dodać uduszoną na łyżce tłuszczu cebulę i drobno pokrajane grzyby. Wszystko posolić i formować małe placuszki. Obtoczyć je w tartej bułce i smażyć na gorącym tłuszczu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD