
Paluszki ziemniaczane

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1168 razy.

Kuchnia turecka

2 duże ziemniaki

1 do 2 szklanek utartego sera cheddar

2 łyżki mąki

1 małe jajo

sól i pieprz do smaku

1. Ziemniaki starannie umyć , ugotować w mundurkach w osolonej wodzie. Ostudzić i obrać .
2. Ziemniaki zemleć w maszynce lub utłuc tłuczkiem na jednolitą masę.
3. Zagnieść ciasto z ziemniaków, sera, mąki i ubitego jaja z dodatkiem soli i pieprzu.
4. Uformować z ciasta paluszki:
5. Smażyć je w dobrze rozgrzanym oleju na złoty kolor.
6. Osączone z oleju podawać na gorąco jako zakąskę lub z zieloną sałatą i pomidorami. Do ciasta można także dodać posiekaną cebulę lub zieloną pietruszkę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD