
Paluszki ziemniaczane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2554 razy.

1 torebka puree ziemniaczanego,

1 i 1/2 szklanki wrzątku,

1/2 szklanki zimnego mleka,

1 łyżeczka masła,

sól,

1 jajko,

1 żółtko,

3 łyżki tartej bułki

Do półtora szklanki wrzątku wlać mleko, dodać masło i sól wsypać puree ziemniaczane, lekko ugnieść łyżką. Dodać po chwili żółtko, całe jajko, 2 łyżki tartej bułki i całość dobrze wymieszać. Jeśli trzeba - masę dosolić. Formować z niej krótkie, grube paluszki, obtoczyć je w tartej bułce, włożyć na mocno rozgrzany tłuszcz na patelni tak, aby pływały i usmażyć na rumiano.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>