TANIEGOTOWANIE.com

Rogaliki kartoflane

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- ziemaniaki - 80 dag
- jajko - 2 szt.
- oliwki - 10 dag
- bułka tarta
- sól
- curry
- mąka - 3 łyżki

Opis przygotowania:

Kartofle ugotować w mundurkach, obrać i jeszcze ciepłe przetrzeć przez sito lub zmielić w maszynce. Oliwki pokroić w drobniutką kostkę, dodać do masy ziemniaczanej, razem z żółtkiem i trzema łyżkami tartej bułki, doprawić do smaku, dobrze wyrobić - ciasto powinno być jednolite i elastyczne. Na wysypanej mąką stolnicy rozwałkować dość grubo ziemniaczaną masę, kroić na kwadraty, zwijać kształtne małe rogaliki. Jajko i jedno białko ubić widelcem ze szczyptą soli, maczać rogaliki i panierować w tartej bułce. Smażyć najlepiej w głębokim tłuszczu na złoty kolor. Najsmaczniejsze są rogaliki na gorąco, podane z filiżanką aromatycznego barszczyku lub rosołu.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!