



Ziemniaczane kuleczki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obieramy i gotujemy. Następnie po ugotowaniu tłuczemy je z dodatkiem vegety oraz pozostałych przypraw.

Krok 2

Do ziemniaków dodajemy mąkę oraz jajko. Ilość mąki zależy od ziemniaków. Ciasto nie może lepić się do rąk.

Krok 3

Rozgrzewamy olej. Formujemy małe kuleczki i smażymy je w gorącym oleju, aż się zrumienią.

Składniki

6-7 średnich, najlepiej mączystych ziemniaków

mąka pszenne

1 jajko

łyżka przyprawy vegeta

łyżeczka słodkiej papryki

sól

pieprz

olej do smażenia