

Gałoszki

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Zapraszam na danie prosto z ukrainy! Są to kotlety wykonane z mięsa i ziemniaków. Niby kotlety ale troszkę inne.

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1,5 kg
- bułka tarta - 1 kg
- masło - 50 g
- śmietana - 200 g
- jajka - 20 szt.
- wędlina - 1 kg
- mąka - 0,5 kg

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki ugotować ze skórką w osolonej wodzie, ostudzić, obrać, przepuścić przez maszynkę. Tartą bułkę zrumienić na maśle, zdjąć z ognia, dodać śmietanę, roztrzepane jajko, posiekaną wędlinę, mąkę i sól. Wszystko połączyć z ziemniakami. Z ciasta uformować wałek, pokroić go na równe części. Z każdego kawałka zrobić kulki, układać je na natłuszczonej blasze piec przez 20 min. W temp. 180 stopni. Podawać z sosem śmietanowym

