



przepisy.pl

Faszerowane gałki z ziemniaków w sosie grzybowym

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- bułka tarta - 1 łyżka
- śmietana - 0.5 szklanek
- suszone grzyby - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1/2 pęczka
- ser żółty tarty - 50 gram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, obierz i przeciśnij przez praskę. W misce wymieszaj ziemniaki, dodaj jajko i bułkę tartą - wyrób jednolitą masę.
2. Grzyby namocz w gorącej wodzie, następnie pokrój w cienkie paski. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na maśle, dodaj grzyby, zalej wywarem z moczenia grzybów. Duś do momentu odparowania płynu.
3. Do grzybów dodaj bułkę tartą, ser oraz posiekaną natkę. Wymieszaj i dopraw do smaku.
4. Z ziemniaczanej masy formuj małe klopsiki, w każdym z nich zrób wgłębienie i napełnij farszem. Uformowane gałki obtocz w mące i usmaż na oleju.
5. Przygotuj Sos grzybowy Knorr według przepisu umieszczonego na opakowaniu. Usmażone gałki podawaj na ciepło polane grzybowym sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl