



przepisy.pl

Złote kulki z dipem bazyliowym



Składniki:

- ziemniaki średniej wielkości - 4 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- mąka tortowa - 5 łyżek
- pieprz biały - 1 szczypta
- olej (do smażenia) - 1 litr
- jogurt gęsty - 2 łyżki
- świeża bazylia - 0.5 pęczków

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

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj (można dzień wcześniej) następnie rozgnieć je praską, dodaj jajka, mąkę i dopraw Przyprawą Knorr Delikat.
2. Dwoma małymi łyżeczkami formuj z ciasta kuleczki, które następnie wrzucaj na gorący głęboki olej, najlepiej do frytkownicy.
3. Usmażone kuleczki wyłóż na papierowy ręcznik.
4. Dip bazyliowy: Jogurt wymieszaj z majonezem, odrobiną Przyprawy Knorr Delikat oraz drobno posiekaną bazylią. Podawaj z ciepłymi chrupiącymi kulkami.

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