

Картофельные котлетки со сметаной



Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- молоко - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- мука - 4 ст. л.;
- сливочное масло - 25 г;
- сметана - 200 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим картофель (предварительно почистив и нарезав пополам) 20-25 минут, на сильном огне.
3. Сливаем воду, заливаем молоко.
4. Добавляем взбитые яйца.
5. Далее идёт сливочное масло и соль.
6. Делаем пюре. Мнём хорошенько, чтобы не было комков.
7. Формируем котлетки из нашего пюре и обваливаем их в муке.
8. Обжариваем с обеих сторон.
9. До лёгкой румяной корочки. Подаём со сметанкой.