"Космические круги"

Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- яйцо - 4 шт;
- мука - 4 ст. л.;
- свиной фарш - 1 кг;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Натираем картофель на крупной тёрке. Я всегда рекомендую картофель заранее замачивать в холодной воде на 1 час.
3. Яйца взбиваем венчиком.
4. Добавляем муку, яйца и солим.
5. Тщательно смешиваем либо просто венчиком, либо миксером.
6. Фарш хорошенько солим и перчим.
7. Формируем из картофельной массы своего рода оладушки и выкладываем на сковородку (политую предварительно растительным маслом и разогретую).
8. Через минуту на эти оладушки выкладываем немного фарша. Аккуратно разравниваем и сверху снова картофельный оладушек.
9. Обжариваем с обеих сторон до лёгкой золотистой корочки.
   Затем выкладываем заготовки в форму для запекания (или противень), предварительно смазанную растительным маслом и запекаем ещё 15 минут при 220 градусах.