

## Зразы картофельные с грибами, ветчиной, сыром и зеленью.

Добавил(а) Оля  
07.02.19 13:24 -

---

Зразы картофельные с грибами, ветчиной, сыром и зеленью. потрясающе, Вы сможете сказа



Продукты для рецепта

## Зразы картофельные с грибами, ветчиной, сыром и зеленью.

Добавил(а) Оля  
07.02.19 13:24 -

---

- Картофель - 1 кг., яйцо - 2 шт., мука , сыр сулугуни - 100 гр.
- Ветчина - 100 гр, лук - 1 шт., чеснок, зелень, шампиньоны - 400 гр.
- Сухари для панировки, растительное масло для жарки



Грибы и лук нарезаем средними кусочками, чеснок мелко рубим.



Обжариваем грибы, лук и чеснок до золотистого цвета.

## Зразы картофельные с грибами, ветчиной, сыром и зеленью.

Добавил(а) Оля  
07.02.19 13:24 -

---



Картофель отвариваем в подсоленной воде.



Готовый картофель разминаем, добавляем яйца, перемешиваем.

## Зразы картофельные с грибами, ветчиной, сыром и зеленью.

Добавил(а) Оля  
07.02.19 13:24 -

---



Добавляем муку, замешиваем тесто. Во время работы с картофельным тестом руки можно смочить



Ветчину и сыр нарезаем кубиками.

## Зразы картофельные с грибами, ветчиной, сыром и зеленью.

Добавил(а) Оля  
07.02.19 13:24 -

---



Рубим зелень.



Из картофельного теста формируем лепёшку, в центр кладём грибы, сыр, ветчину, зелень. Сверх

## **Зразы картофельные с грибами, ветчиной, сыром и зеленью.**

Добавил(а) Оля  
07.02.19 13:24 -

---



Обжариваем зразы в раскалённом масле с двух сторон до золотистой корочки.

**Приятного аппетита!!!**