

Kraukšķīgās kartupeļu un siera bumbiņas

Sastāvdaļas:

- Kartupeļu biežputra - 2 glāzes
- Olu - 2gb.
- Siers, rīvēts - 3 ēdamkarotes
- Sāls pēc garšas
- Rapšu eļļa, cepšanai
- Rīvmaize – sauja

Gatavošanas gaita:

Katliņā uzkarsē eļļu .

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem un sakul ar dakšiņu.

Bļodiņā ieber rīvmaizi.

Olu dzeltenumus sajauc ar kartupeļu biežputru, sāli, rīvētu sieru, miltiem un veido apaļas bumbiņas.

Katru bumbiņu apviļā no sākuma olu baltumos, tad rīvmaizē un cep eļļā, līdz tās kļūst zeltainas.

Bumbiņas izņem no eļļas ar putu karoti un nosusina lieko eļļu, uzliekot uz papīra dvieļa.

Lai labi garšo!