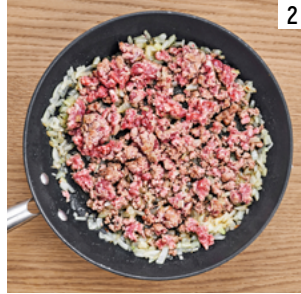




1

Картофель хорошо помойте и варите с кожурой (в мундире) 25-30 минут при слабом кипении в подсоленной воде. Мелко нарежьте репчатый и зеленый лук. Очистите отварной картофель, разомните, дайте остыть. Добавьте в него 1 яйцо, муку (1 ст. л. оставьте для панировки в шаге 4), соль и перец по вкусу. Тщательно перемешайте (должна получиться густая масса).



2

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Лук репчатый обжаривайте 1-2 минуты до золотистого цвета на сильном огне, добавьте говяжий фарш, жарьте 3-5 минут, разминайте комочки лопаткой.

Сварите 2 яйца: опустите их в кипящую воду и готовьте 6-7 минут.

Готовый фарш переложите в глубокую миску.



3

Яйца очистите, порубите. Яйца и лук (1/3 часть оставьте для украшения) добавьте к фаршу. Посолите и поперчите полученную смесь.



4

Присыпьте рабочую поверхность мукой, руки слегка смочите водой. Сформируйте зразы. Из картофельной массы сделайте шарики среднего размера. Каждый шарик расплющите, в середину выложите немного фарша и заверните края и сформируйте зразу. Повторите то же самое с остальными зразами.



5

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Жарьте зразы по 3-5 минут с каждой стороны. При жарке нужно стараться, чтобы каждую зразу перевернуть только один раз.



6

Подавайте готовые зразы со сметаной и зеленым луком.