

Мясные колбаски в картофельной панировке

Замечательную вкусную закуску можно приготовить для перекуса на даче, пикнике. Приготовить можно в домашних условиях, но вкусно и в холодном виде, а еще можно подогреть на костре. Нравится всем: и взрослым, и ребятишкам. На конкурс, тема "Рецепты для пикника"



Ингредиенты

Для мясной начинки: фарш смешанный	300 г
лук репчатый	1 шт.
соль	
перец по вкусу	
Для картофельной начинки:	
картофель сырой	500 г
яйцо	1-2 шт.
соль по вкусу	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



В смешанный фарш добавим мелко нарезанный лук, посолить, поперчить, добавить немного воды и перемешать.

2 Шаг 2



Картофель очистить от кожуры.

3 Шаг 3



Натереть на средней терке, добавить соль и яйцо. Перемешать.

4 Шаг 4



Из фарша сформовать небольшие колбаски.

5 Шаг 5



Обваливать в натертом картофеле.

6 Шаг 6



Вот так это будет выглядеть.

7 Шаг 7



Колбаски можно пожарить на раскаленной сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.

8 Шаг 8



А можно запечь при температуре 180-200 градусов до готовности около 30 минут.

9 Шаг 9



Оставшийся тертый картофель соединить с небольшим количеством муки и жарить на сковороде как драники. Обжаренные колбаски в картофеле можно разложить порционно на листья салата.

10 Шаг 10



Готовые запеченные колбаски в картофеле.

11 Шаг 11



Даем остыть и отправляем в разовую посуду для пикника.
Подаем с овощами и зеленью. Приятного аппетита!