

Картофельные шарики с салом

Вам понадобится

Картофель	800 г
Сало соленое	240 г
Лук репчатый	220 г
Мука	100 г
Перец черный молотый	по вкусу
Яйцо	1 шт

Приготовление

- 1 Лук и сало нарезать кубиком и обжарить до золотистого цвета. Картофель натереть на крупной терке и залить кипятком на 2 минуты. Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.
- 2 Далее смешать все ингредиенты и сформировать шарики по 100 г, выложить их в чашу аэрогриля, смазав сетку гриля растительным маслом. Установить программу ФРИТЮР, температура 160 °С, время приготовления 40 минут.
- 3 Оставшиеся шарики приготовить аналогичным образом.
- 4 Подавать с соевым соусом.