

Krokiety z ziemniakami i serem



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mleko	1 szklanka
woda	1 szklanka
jajko	1 szt
puree z dyni	0,3 szklanki
mąka tortowa	2,5 szklanki
olej	2 łyżki
sól	szczypta

Nadzienie

ziemniaki	0,5 kg
cebula	1 szt
masło	1 łyżka
ser biały	25 dag
szcypiorek usiekany	3-4 łyżki
majonez	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku

Pozostałe produkty

jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajko zmiksować ze szczyptą soli, mlekiem, wodą, olejem i musem z dyni.
- KROK 2 Dodać mąkę i jeszcze raz zmiksować, pozostawić na 15 minut.
- Następnie usmażyć cienkie naleśniki.
- KROK 3 Nadzienie
 Na patelni rozgrzać masło, zeszklić drobno pokrojoną cebulę, ostudzić.
- Ziemniaki obrać, ugotować, odcedzić, przecisnąć przez prasę, oziębic. Do zimnych dodać pokruszony ser, rumianą cebulę i posiekany szczypiorek.
- KROK 4 Połączyć z majonezem, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.
- KROK 5 Naleśniki posmarować przygotowanym farszem, złożyć przeciwległe boki i zwiąć w roladki.
- KROK 6 Przygotowane kroiety zamaczać w roztrzepanym jajku i obtaczać w bułce tartej.
- KROK 7 Rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.