

Krokiety z ziemniaków



ALEIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
jajko	4
filet z kurczaka	
sól	
pieprz	
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w kostkę, posypujemy obficie przyprawą do kurczaka i smażymy. Ziemniaki gotujemy obrane. Przestudzone przeciskamy przez maszynkę. Do zmielonych ziemniaków dodajemy usmażonego wcześniej kurczaka, 3 jajka oraz przyprawiamy. Dokładnie mieszamy po czym formujemy niewielkie krokiety. Panierujemy jak kotlety w bułce i w jajku a następnie smażymy w głębszym oleju, mniej więcej sięgającym do połowy naszych krokietów. Podawać z sałatkami i różnymi dipami.