

kroket w migdałach



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka ziemniaczana	2 łyżki
masło	5 dkg
jaja	2
sól	szczypta
mąka	2 łyżki
przyprawy gałka muszkatalowa pieprz, sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki ugotować, odcedzić i przepuścić przez maszynkę do mielenia. dodać mąkę, żółtka utarte z miękkim masłem, szczyptą soli, pieprzem i gałką muszkatołową. staranie wymieszać i połączyć z pianą ubitą z białek. z tej masy przygotować wałki grubości 2 cm, pokroić je na kawałki o długości ok 5 cm. z każdego uformować podłużny krokiet, obtoczyć go w płatkach migdałowych i smażyć w głębokim tłuszczu na jasno żółty kolor