

Krokiety z ziemniaków



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
jaja	2 szt
mąka krupczatka	3 łyżki
pieprz	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować na sypko, posolić, wystudzić. Do przemiałonych ziemniaków dodać 2 całe jaja, mąkę krupczatkę, odrobine pieprzu i wszystko utrzeć na gładką masę.

Formować kulki wielkości orzecha włoskiego, obtaczać w bułce tartej, smażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor z obu stron.

Gorące podawać do ryb i innych mięs.