

Krokiet po litewsku



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
cebula biała	1 szt
tłuszcz	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
mąka	2 łyżki
grzyby suszone	50 g
sól, majeranek, pieprz	
mąka ziemniaczna	3 łyżki
jaja	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować, ostudzić i zemleć w maszynie. Dodać pokrajaną i zarumienioną cebulę, trochę tartej bułki, 2 jaja, mąkę oraz ugotowane i posiekane grzyby. Masę przyprawić i dokładnie wyrobić. Formować podłużne wałeczki, maczać je w roztrzepanym jajku, panierować w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z sosem bolońskim i surówką z marchewki.