

## Krokiety ziemniaczane



### KRYSIA50



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| <b>ziemniaki</b>                               | 1 kg       |
| <b>białka z 3 jajek</b>                        |            |
| <b>natka pietruszki</b>                        | 2 łyżki    |
| <b>Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat</b> | 1 łyżeczka |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>            | 4 łyżki    |
| <b>olej do smażenia</b>                        |            |
| <b>sól do smaku</b>                            |            |
| <b>pieprz do smaku</b>                         |            |
| <b>orzechy mielone</b>                         | 10 dag     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki bieramy , plukamy i gotujemy w osolonej wodzie Ugotowane i przestudzone ziemniaki mielimy . Dodajemy ubita pianę z 3 białek, dodajemy przyprawy , orzechy i natkę pietruszki , mieszamy dokładnie. Z masy formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego , obtaczamy w bulce tartej i smazymy w dużej ilości oleju na złoty kolor. Podajemy gorące