



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Krokiety z ziemniaków

Do krokietów ziemniaczanych można dodać 2—3 dkg ugotowanych i posiekanych grzybów suszonych.

Składniki:

- koperek, 1 łyżk.
- bułka tarta , 8 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- mąka , 5 dag
- jajka, 2 szt.
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 3 dag
- ziemniak, 1.2 dag

Sposób przygotowania:

Przyrządzić masę z ziemniaków. Kształtować w tartej bułce w wałek o średnicy 3 cm, krajać na kawałki długości 8—10 cm. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu na jasnożółty kolor. Ułożyć na długim półmisku w jednym rzędzie, przybrać listkami zielonej sałaty lub gałązkami zielonej pietruszki. Podawać z sosem pomidorowym, ogórkowym, korniszonowym, grzybowym lub surówką z warzyw. Przyrządzone w ten sposób krokiety podaje się również jako dodatek do mięsa.

