



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Krokiety z ziemniakami

Z tego samego ciasta można sporządzić kotlety, które przed smaženiem również panieruje się jak krokiety

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- ziemniak, 2 dag
- jajka, 4 szt.
- koperek, 1 łyżk.
- mąka pszenna, 15 dag
- mąka ziemniaczana, 3 dag
- mleko, 1 łyżk.
- bułka tarta , 3 dag
- smalec, 10 dag

Sposób przygotowania:

Do ugotowanych i zmielonych ziemniaków dodać mąkę, jaja, s pieprz i posiekany koperek do smaku; wymieszać. Wyrabiać okrągłe wałeczki, obtaczać w mace, rozmieszanym z mlekiem jaj i tartej bułce. Smażyć na złoty kolor. Podawać jako dodatek do mięsa lub jako samodzielne danie z ostrym sosem.

