

ANIA STARMACH

Krokiety ziemniaczane

Co kupić?

- 500g ugotowanych ziemniaków
- 100g bryndzy
- 100g białego sera
- 50g ziaren słonecznika
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 5 łyżek bułki tartej
- jajko
- natka koperku
- natka pietruszki
- olej
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Ziemniaki przepuść przez praskę, połącz z serami, słonecznikiem, posiekanym koperkiem i pietruszką, farsz dopraw do smaku.
2. Z masy ziemniaczanej lep małe krokieciki, obtaczaj je w mące, jajku i bułce tartej.
3. Smaż na złoty kolor na głębokim tłuszczu.