

Zemiakovo-syrové krokety

Potrebuje

- - 500 g zemiaky
- - cca 100 g hrubá múka
- - 1 žltok
- - trojuholníkový syr Karička
- - soľ
- - korenie
- - na obaľovanie: vajce a strúhanka

Postup

Zemiaky si uvaríme, potom ich ošúpeme, popučíme, pridáme múku, žltko, soľ, korenie a vypracujeme cesto. Z cesta robíme guľičky (krokety). Do každej spravíme dierku a vložíme trocha syru. Obaľujeme vo vajci a v strúhanke a vyprážame.

Tento recept nám posielala: Janka z Dolných Plachtiniec

náročnosť: nízka

čas:

porcie: