

Krokiety ziemniaczane z sosem z maślaków



Autor: **agatokaj**

Przepisów: **105** Ocena: **2985**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ziemniaki 1 kg
- jajko
- mąka pszenna 2 łyżki
- mąka ziemniaczana 2 łyżki
- sól, pieprz do smaku
- pieczarki 3 szt
- cebula 1 mała
- Ser żółty mozzarella starta 2 łyżki
- wegeta do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotować utłuc wystudzić przecisnąć przez praskę, dodać jajko, mąki doprawić wymieszać. Na łyżce oleju usmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, starte na tarce pieczarki doprawić wegetą, wystudzić dodać starty ser.
- 2 Z masy ziemniaczanej uformować kulki spłaszczyć nałożyć łyżeczkę farszu skleić i uformować krokieta spłaszczyć obtoczyć w bułce i tak do wyczerpania składników. Usmażyć na oleju odsączyć na papierowym ręczniku nadmiar oleju. Podałam z sosem z maślaków.

Twoje notatki do przepisu: