

Krokiety ziemniaczano-serowe z sosem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Krokiety ziemniaczano-serowe z sosem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 100ml mleka • 60gr masła • 150gr sera brie • 2 jajka • Mąka • Sól, pap -
- Bułka tarta • Pietruszka w listkach • Gotowane ziemniaki w koszulkach -
- Oliwa z oliwek • Puszka smażonych pomidorów z cebulą -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki obrać, umyć i ugnieść. Dodajemy roztopione masło i mleko. Mieszymy wszystko dokładnie aż do otrzymania jednolitej masy. Doprawiamy solą i papryką.
2. Kroimy ser na kawałki (nie za duże) ponieważ potem musimy je wsadzić do krokietów.
3. Bierzymy pastę ziemniaczaną i formujemy z nich kulki umieszczając w środku kawałek sera. Potem zostawiamy krokiety w formie kulek bądź zależnie od gustu tworzymy formę podłużną. Następnie moczymy krokiety w mące, potem w jajku i na końcu w bułce tartej. W między czasie rozgrzewamy porządnie oliwę z oliwek w garnku.
4. Kiedy oliwa się rozgrzeje i krokiety są przygotowane wrzucamy je na rozgrzany olej i smażymy aż do uzyskania bursztynowo-złotego koloru.
5. Wyciągamy i osuszamy na papierze(najlepiej papierowy ręcznik) aby krokiety nie nabrały zbyt dużo tłuszczu. Podczas smażenia krokietów, do drugiego garnuszka wsadzamy pomidory smażone z cebulą i podgrzewamy. Następnie rozlewamy sos na talerze i układamy krokiety, dekorujemy pietruszką.