

Krokiety

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Krokiety z dorsza

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 800 g
- filety z dorsza - 500 g
- jajka - 3 szt.
- nać pietruszki - 2
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- olej - 3 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

garnek patelnia

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ugotować filety z dorsza w małej ilości wody ok. 15 minut.
Ugotowane w łupinkach ziemniaki obrać i póki są ciepłe utłuc na jednolitą masę.
Drobno pokrojonego dorsza wymieszać z ziemniakami, dodając jajka, posiekaną nać pietruszki, sól, pieprz.
Formować krokiety i smażyć na oleju na ładny złoty kolor.
- 2.** Ugotować filety z dorsza w małej ilości wody ok. 15 minut.
Ugotowane w łupinkach ziemniaki obrać i póki są ciepłe utłuc na jednolitą masę.
Drobno pokrojonego dorsza wymieszać z ziemniakami, dodając jajka, posiekaną nać pietruszki, sól, pieprz.
Formować krokiety i smażyć na oleju na ładny złoty kolor.

Jak podawać?

na talerzykach