

Krokiety ziemiaczane

Przepis dodany przez użytkownika Bea

Krokiety ziemiaczane z kielbasa i cebula

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 7 szt.
- jajka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- kielbasa np grilowa - 1 szt.
- mąka - 250-350 g
- sol -
- pieprz -

Przydatne akcesoria:

patelnia, garnek

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ugotowane ziemniaki rozgnieść na jednolitą masę,
Na rozgrzanej patelni usmażyć pokrojoną w drobne kosteczki kielbasę i cebulę,
Przesmazoną wraz z cebulą kielbasę dodać do masy ziemniaczanej i dokładnie wymieszać,
Następnie dodać jajko - wymieszać,
Na koniec dodać mąkę a następnie znowu zamieszać,
(jeśli ciasto będzie zbyt rzadkie można dodać jeszcze trochę mąki),
Jeśli ciasto jest już gotowe formujemy okrągłe placki (wielkości placków ziemniaczanych), obtaczamy je w bułce tartej i smażymy na dobrze rozgrzanej patelni do zrumienienia się krokietów.

Jak podawać?

Najlepiej podawać z pomidorowym sosem i surowką z kiszzonej kapusy

Uwagi:

przed formowaniem każdego krokietu zmoczyć ręce wodą,
inaczej ciasto przyklei się do rąk :)