Bramborové krokety

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g brambor
2 žloutky
2 lžíce másla
0,5 šálku strouhanky
1 špetka muškátového květu
sůl
olej rostlinný
2 vejce
šálek strouhanky

Postup

Brambory omyjeme, uvaříme doměkka, scedíme, oloupeme, prolisujeme do mísy a necháme vychladnout. Potom přidáme rozehřáté máslo, žloutky, strouhanku, koření a směs dobře promícháme. Z bramborového těsta formujeme krokety (válečky) asi 2 cm silné a 7 cm dlouhé, obalujeme je v ušlehaných vejcích, prosáté strouhance a ve vyšší vrstvě rozehřátého tuku je asi 10 minut smažíme dozlatova. Podáváme jako přílohu k pokrmům z masa.