Tvarohové krokety

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
750 g ve slupce uvařených brambor
500 g jemného tvarohu
75 g práškového cukru
3 vejce
100 g polohrubé mouky
75 g rozinek
1 citronu - kůra z
sůl
mletá skořice
olej

Postup

Postup přípravy: Brambory prolisujeme a k vychladlým přidáme jemný tvaroh, cukr, vejce, rozinky, strouhanou kůru, špetku soli, mouku. Dobře zpracujeme a z těsta formujeme krokety, které smažíme z obou stran na oleji. Ihned je posypeme skořicí.
Podáváme teplé s kompotem.