

# 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.