

# Krokiety ziemniaczane z serem i sosem grzybowym



Autor: **smaki-katrin**  
Przepisów: **247** Ocena: **10282**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- -1,5 kg ziemniaków (ugotowanych z 2 łyżeczkami soli) -2 łyżki masła -2 jajka
- -5 łyżek mąki ziemniaczanej -łyżka natki z pietruszki -vegeta do smaku
- -pieprz do smaku -1 szkl mąki pszennej (jeśli ciasta bardzo się klei można dodać trochę więcej)
- DODATKOWO -ser żółty
- PANIERKA -2 jajka -sól, pieprz -trochę wody -bułka tarta -olej do smażenia
- SOS GRZYBOWY -200g grzybów mrożonych -1 mała cebula
- -łyżka masła -1 szklanka wody -łyżka mąki
- -sól, pieprz do smaku -śmietana 18% 200g

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, solimy i gotujemy do miękkości. Odcedzamy, dajemy do nich 2 łyżki masła i gnieciemy na gładkie puree. Studzimy.  
Do letnich ziemniaków dodajemy 2 jajka, mąkę ziemniaczaną, natkę z pietruszki, pieprz, vegetę do smaku i wszystko mieszamy, dodajemy mąkę pszenną tak by powstało ciasto.
- 2 Ręce moczymy w wodzie ( by ciasto nam się do nich nie kleiło) i urywamy kawałek ciasta, rozplaszczamy, dajemy do środka kawałek żółtego sera, i składamy zalepiając boki tak by powstał krokiet.
- 3 Krokiety panierujemy w jajku z solą i pieprzem i obtaczamy w bułce tartej.
- 4 Smażymy na złoty kolor.
- 5 SOS

Grzyby (u mnie mrożone prawdziwki) kroimy na małe kawałki, cebulkę kroimy w kostkę, całość podsmażamy na maśle, doprawiamy pieprzem i solą. W osobnej misce mieszamy wodę z mąką i dodajemy do sosu, mieszamy, gdy zgęstnieje dodajemy śmietanę.

6 Krokiety podajemy na gorąco z sosem grzybowym.

Twoje notatki do przepisu: