

Krokiety ziemniaczane z serem i sosem grzybowym



Autor: **smaki-katryny**
Przepisów: **247** Ocena: **10308**

> 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.



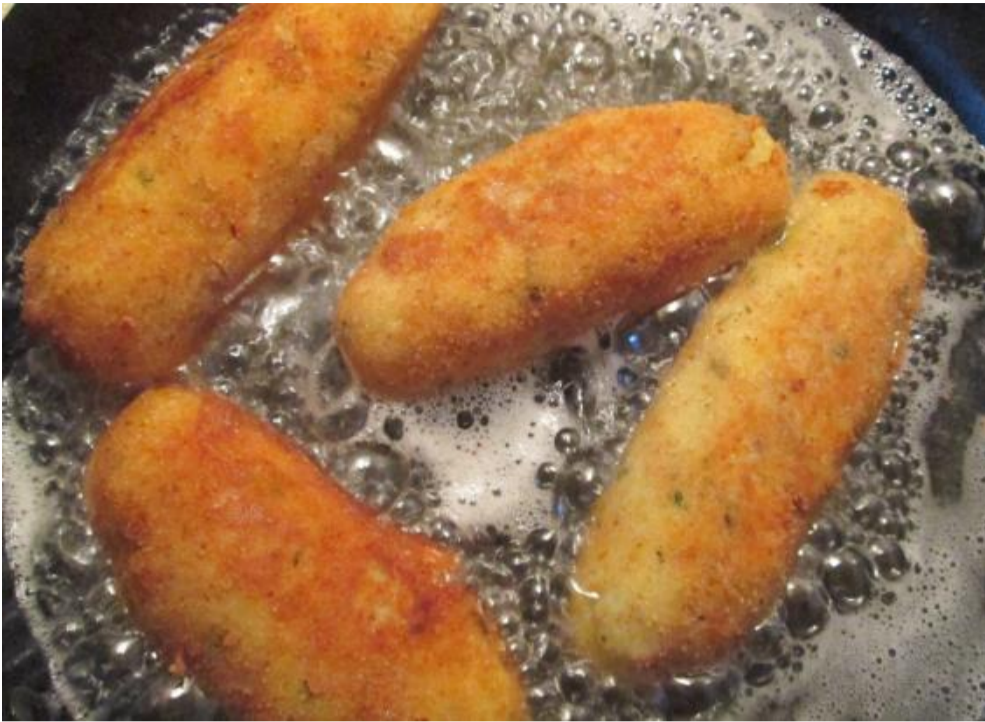
- 2 Ręce moczymy w wodzie (by ciasto nam się do nich nie kleiło) i urywamy kawałek ciasta, rozplaszczamy, dajemy do środka kawałek żółtego sera, i składamy zalepiając boki tak by powstał krokiet.



- 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: