

Krokety

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky olúpeme a nakrájame na veľké kocky. Uvaríme v mierne osolenej vode do polomäka. Zemiaky by mali byť sotva ponorené. Časť vody zlejeme. Zemiaky zľahka roztlačíme vareškou a posypeme bezlepkovou múkou. Priklopíme pokrievkou a necháme asi 20 minút na teplé múku dobre spariť. Potom zemiaky s bezlepkovou múkou dobre vymiešame, najlepšie elektrickým šľahačom na hladkú nelepivú hmotu. V priebehu miešania pridáme celé vajce a dobre ho do hmoty zamiešame. Zo zemiakového cesta vytvoríme valček s priemerom asi 2 cm, z ktorého odkrajujeme kúsky rovnako dlhé. Z nich vytvoríme guľku, ktorú obalíme v bezlepkovej strúhanke. Smažíme vo vyššej vrstve oleja.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 50 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 400 g
- **Zemiaky** - 1500 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

