

Zemiakové krokety

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme v šupke, ošúpeme a pretlačíme cez pučidlo na zemiaky. Do zmesi pridáme 3 vajcia, nastúhaný syr, posekaný petržlen, múku, soľ a čierne korenie. Vypracujeme hladkú a pevnú masu (prípadne pridáme trochu múky). Pomúčenými rukami vytvárame krokety a obalíme ich v strúhanke. Necháme postáť asi 5 minút a dozlatista vypražíme v dostatočnom množstve horúceho oleja.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 25 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 50 g
- **Džiugas Delicious 100 g** - 50 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Muškatový orech celý** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

