
Krokiety z grochu włoskiego

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1123 razy.

Kuchnia izraelska

1 szklanka grochu włoskiego lub żółtego

3 rozarte ząbki czosnku

1 łyżeczka soli

duża soczysta chili lub ostra papryka

1 małe jajo roztrzepane

1 łyżka wody

1/4 szklanki mąki

olej do głębokiego smażenia

1. Groch przebrać , dokładnie wypłukać , namoczyć w zimnej wodzie na noc.
 2. Odcedzić , zemleć dwa razy
 3. Do grochu dodać czosnek, sól, chili lub paprykę, jajo i wodę, wymieszać .
 4. W rondlu rozgrzać olej.
 5. Biorąc po 1 łyżce masy grochowej, formować na desce posypanej mąką, małe, grube krokiety.
 6. Smażyć w mocno rozgrzanym oleju na złoty kolor przez 3 min.
 7. Podawać gorące na zakąskę lub z zieloną sałata.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD