
Krokiety z sera i ziemniaków

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2425 razy.

3-4 ziemniaki,

3 łyżki masła,

3 jaja,

35 dag startego żółtego sera,

sól,

tłuszcz do smażenia

Wymyte i obrane ziemniaki ugotować , odcedzić , odparować , przestudzić , przepuścić przez maszynkę. Masło utrzeć na śmietaną, dodać po jednym żółtku, ciągle ucierając wsypać ser, dodać ziemniaki, posolić , wymieszać z białkami ubitymi na sztywną pianę. Uformować małe krokiety, smażyć na złoty kolor z obu stron na średnim ogniu. Podawać z sosem pieczarkowym lub szpinakiem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>