Krokiety orzechowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2153 razy.

30 dag. ziemniaków,

15 dag. orzechów włoskich łuskanych,

2 jajka,

10 dag. bułki tartej,

3 łyżki oliwy lub oleju do smażenia,

1 łyżka natki pietruszki,

sól,

pieprz.

Ziemniaki obrać , umyć i ugotować w osolonej wodzie.

Gorące utłuc na gładką masę. Orzechy zemleć , połączyć

z ziemniakami, dodać 1 jajko, 1 łyżkę bułki tartej, natkę pietruszki, sól i pieprz. Dokładnie wyrobić na jednolitą

masę i formować krokiety długości 5-6 cm.

Każdy krokiet obtoczyć w rozbełtanym jajku, a następnie

w bułce tartej i smażyć na rumiano na rozgrzanym tłuszczu

UWAGA! Są one świetnym dodatkiem do kapusty z grzybami.