Krokiety grzybowo - ziemniaczane

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- podgrzybek lub inne grzyby - 500 g
- ziemniaki - 5 szt.
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz mielony - do smaku
- tymianek świeży lub suszony - 1/2 łyżeczka
- bułka tarta - 1 szklanka
- olej do smażenia - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki wyszorować , zalać wodą i ugotować do miękkości w łupinach.
Po ugotowaniu jeszcze ciepłe obrać , a następnie zmielić przez maszynkę do mięsa.
Podgrzybki po rozmrożeniu podsmażyć z obraną, pokrojoną w kostkę cebulą.
Do zmielonych ziemniaków dodać podsmażone grzyby z cebulą oraz jajko i przyprawy.

dokładnie wymieszać do połączenia składników.(gdyby masa była za rzadka dosypać trochę bułki tartej).
Z masy formować podłużne wałeczki w kształcie krokietów.
Każdy panierować w bułce tartej, następnie smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony.
Smażyć na złoty kolor.

Po usmażeniu podawać do drugiego dania lub z ulubioną surówką.