Krokiety z ziemniakami i serem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mleko - 1 szklanka
woda - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
puree z dyni - 0,3 szklanka
mąka tortowa - 2,5 szklanka
olej - 2 łyżka
sól - szczypta
Nadzienie -
ziemniaki - 0,5 kg
cebula - 1 szt.
masło - 1 łyżka
ser biały - 25 dag
szczypiorek siekany - 3-4 łyżka
majonez light - 1 łyżka
sól, pieprz - do smaku
Pozostałe produkty -
jajka - 2 szt.
bułka tarta - trochę
olej do smażenia -

Dodatkowe info:

Naleśniki z dodatkiem musu z dyni, z ruskim nadzieniem to rewelacyjne połączenie. Krokiety są po prostu pyszne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajko zmiksować ze szczyptą soli, mlekiem, wodą, olejem i musem z dyni.

KROK 2: Dodać mąkę i jeszcze raz zmiksować, pozostawić na 15 minut.

Następnie usmażyć cienkie naleśniki.

KROK 3: Nadzienie
Na patelni rozgrzać masło, zeszklić drobno pokrojoną cebulę, ostudzić.

Ziemniaki obrać, ugotować, odcedzić, przecisnąć przez praskę, oziębić. Do zimnych dodać pokruszony ser, rumianą cebulę i posiekany szczypiorek. Połączyć z majonezem, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 4: Naleśniki posmarować przygotowanym farszem, złożyć przeciwległe boki i zwijać w roladki.

KROK 5: Przygotowane krokiety zamaczać w roztrzepanym jajku i obtaczać w bułce tartej. Rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.