Krokiety ziemniaczane z kolorowym nadzieniem

Stokrotka

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

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

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
ziemniaki ugotowane - 0,5 kg
mąka pszenna - 3 łyżka
ser żółty starty - 3-4 łyżka
jajko - 1 szt.
sól, pieprz - do smaku
Farsz -
papryka czerwona - 0,5 szt.
papryka zielona - 0,5 szt.
cukinia żółta mała - 1 szt.
por mały - 1 szt.
masło - 1 łyżka
siekana natka pietruszki - 1 łyżka
sos sojowy, sól, pieprz - do smaku
Pozostałe składniki -
jajka - 2 szt.
mąka pszenna, bułka tarta - trochę
olej do smażenia -

Dodatkowe info:

Krokiety ziemniaczane są smacznym, wegetariańskim daniem. Doskonale komponują się z sosem pieczarkowym lub czerwonym barszczem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz:
Paprykę bez gniazd nasiennych i cukinię ze skórką pokroić w drobną kosteczkę. Na patelni rozgrzać masło, wsypać pokrojony w krążki por, dodać paprykę i cukinię, podsmażyć. Przyprawić do smaku solą, sosem sojowym i pieprzem, wymieszać z posiekaną natką pietruszki.

KROK 2: Ciasto:
Ugotowane ziemniaki jeszcze ciepłe przecisnąć przez praskę, ostudzić. Do zimnych dodać żółty ser, mąkę i żółtko.

KROK 3: Białko ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ziemniakami, przyprawić solą i pieprzem.

KROK 4: Szybko zagnieść ciasto, uformować placuszki, ułożyć porcję farszu warzywnego.

KROK 5: Ciastem zawinąć farsz, dokładnie zlepić, formując podłużne krokiety.

KROK 6: Panierować w mące, jajku i bułce tartej.

KROK 7: Tępą stroną noża zrobić kratkę. Na patelni rozgrzać olej, włożyć krokiety i smażyć na złoty kolor.

KROK 8: Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.