

Bramborové krokety

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Dan



Suroviny

Porce: 2

- Brambory 750 g
- solamyl 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- smetana 2 lžíce
- vejce 2 ks
- strouhanka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory omyjeme, neloupeme a uvaříme. Po vychladnutí oloupeme a najemno nastroháme. Osolíme, přidáme smetanu – zamícháme, pak přidáme žloutky - z bílků vyšleháme sníh, který přimícháváme po částech. Přidáme solamyl, dobře promícháme a dohustíme strouhankou tak, aby se daly tvořit kuličky. Opečeme na pánvi nebo ve fritovacím hrnci.