

Bramborové krokety

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- sůl 1 ks
- hrubá mouka 250 g
- brambory 400 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce doměkka. Oloupeme je a nastrouháme. Nejlépe ještě teplé.

Smícháme je se solí, moukou a vejcem. Těsto dobře propracujeme a polévkovou lžící je okrajujeme z těsta. Tvoříme kuličky.

Ve fritovacím hrnci nebo v pánvi s vyšší vrstvou oleje kuličky smažíme. Po vyjmutí je odkládáme na papírový ubrousek, abychom odsáli přebytečný tuk.

Podáváme s připraveným hlavním jídlem.