

Bramborové krokety

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Brambory 400 g
- Hrubá krupice 50 g
- Hrubá mouka 150 g
- Žloutek 1 ks
- Prášek do pečiva 1 špetka
- Sůl 1 ks
- Strouhanka a vejce na obalení 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Smícháme nastrouhané brambory, žloutek, sůl, krupici a mouku s práškem do pečiva. Vypracujeme těsto, množství mouky dáme podle velikosti žloutku a druhu brambor. Těsto rozdělíme na stejné dílky a děláme kuličky o průměru 2 cm nebo válečky, Obalíme v rozšlehaném vajíčku a strouhance. Smažíme v kastrolku ve vyšší vrstvě oleje nebo ve fritáku.