

Crochete de cartofi

Scris de Dani Godja

Sâmbătă, 27 Octombrie 2012 05:09 - Ultima actualizare Sâmbătă, 27 Octombrie 2012 06:16



Ingrediente: 100 g cașcaval ras 3 cartofi mari 3 ouă 4 linguri cu făină 4 linguri cu pesmetule sare piper

Mod de preparare:

1. Spală bine cartofii și pune-i la fiert, în coajă, cu un praf de sare.
2. După ce s-au fiert, lasă-i să se răcorească puțin, curăță-i de coajă și zdrobește-i ușor cu furculița sau mixerul.
3. Adaugă cașcavalul ras, două linguri cu făină și un ou bătut cu un praf de sare și piper.
4. Din compoziția astfel obținută, modelează crochete cu palmele pudrate cu făină.
5. Trece-le prin restul de ouă bătute și apoi prin pesmet. Rumenește-le în baie de ulei și scoate-le pe hârtie absorbantă.
6. Ca sfat personal, în afara rețetei, crochetele de cartofi merg bine cu smântână și roșii.

POFTA MARE! ☐