

Сырные крокеты

20—25 Мин.

Способ приготовления

1. В большой миске смешайте картофельное пюре и кукурузный крахмал, чтобы получилась консистенция похожая на тесто. Не вымешивайте слишком долго, достаточно 1 минуты. Нарежьте сыр брусочками примерно 5 мм в ширину и 3 см в длину.
2. Сырный брусочек полностью оберните картофельным тестом. Повторите с оставшимся сыром и тестом.
3. В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotanyi. Каждый крокет быстро обмакните в воду, затем обваляйте в панировочной смеси.
4. В сковороде разогрейте масло до 175°C и обжарьте крокеты около 5 минут, периодически переворачивая, до золотистой корочки.
5. Выложите крокеты на решетку или на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло. Подавайте с соусом по вкусу. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

400 г	Картофельное пюре
3 ст.л.	Кукурузный крахмал
150 г	Сыр Гауда или Тильзитер
1 пакетик	Панировочная смесь с копченой паприкой
	Масло растительное