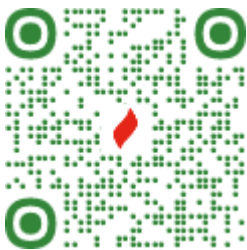




Ингредиенты 4 Порции

♦ = 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



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. Нарезьте 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 Kotányi. 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!