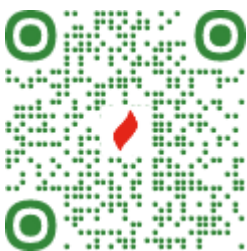




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Pire krumpira
3 žlice	Gustina
150 g	Gauda ili Tilzit sira
1 vrećica	♦ Crispy POH - Classic
	Ulje, za prženje



Kroketi sa sirom

⌚ 15–20 Min 

Priprema

- 1 U veću zdjelu dodajte pire krumpir i gustin pa zamijesite tijesto. Nemojte ga mijesiti predugo – dovoljno je oko 1 minute. Sir narežite na prutiće širine 5 mm i duljine 3 cm.
- 2 Uzmite jedan prutić sira i obložite ga smjesom od krumpira tako da ga u potpunosti zatvorite. Ponovite postupak s preostalim sirom i tijestom.
- 3 U jednu zdjelicu ulijte 500 ml hladne vode, a u drugu uspite Kotányi smjesu za pohanje. Svaki kroket kratko umočite u vodu, a zatim odmah uvaljajte u smjesu.
- 4 U tavi zagrijte ulje na 175 °C i pržite krokete oko 5 minuta, povremeno ih okrećući, dok ne postanu zlatno smeđi.
- 5 Pržene krokete izvadite na cjedilo kako bi se ocijedio višak masnoće. Poslužite uz umak po izboru.