

Kroketi sa sirom

20—25 Min.

Priprema

1. U većoj posudi sjedinite pire krompir i gustin, pa umesite testo. Nemojte ga mesiti predugo – dovoljan je oko 1 minut. Sir isecite na štapiće širine 5 mm i dužine 3 cm.
2. Svaki štapić sira obložite testom od krompira tako da sir bude potpuno zatvoren. Ponovite postupak s preostalim sirom i testom.
3. U jednu posudu sipajte 500 ml hladne vode, a u drugu Kotányi mešavinu za pohovanje. Svaki kroket kratko umočite u vodu, pa odmah uvaljajte u mešavinu.
4. Zagrejte ulje u tiganju na 175 °C. Pržite krokete oko 5 minuta, uz povremeno okretanje, dok ne dobiju zlatnosmeđu boju.
5. Krokete izvadite na rešetku da se ocede od viška ulja. Poslužite uz sos po izboru.

Sastav 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Pire krompira
3 kašike	Gustina
150 g	Gaude ili tilzita
1 kesica	Crispy POH - Paprika
	Ulje za prženje