



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Pire krompirja
3 žlice	Gustina (koruzni škrob)
150 g	Sira (gavda ali tilzit)
1 vrečka	♦ HRUSTLJAVI PIŠČANEC PAPRIKA
	Olje za cvrtje

Sirni kroketi

⌚ 15–20 Min 

Priprava

- 1 V večji skledi zmešajte pire krompir in koruzni škrob, da dobite testo. Ne gnetite predolgo - približno 1 minuta je dovolj. Sir narežite na palčke, široke približno 5 mm in dolge 3 cm.
- 2 Vzemite eno palčko sira in jo ovijte v krompirjevo zmes, tako da je popolnoma prekrita. Postopek ponovite s preostalim sirom in krompirjevim testom.
- 3 V eno skledo nalijte 500 ml hladne vode, v drugo pa stresite Kotányi panirno mešanico. Vsak kroket na hitro pomočite v vodo, nato ga povaljajte v Kotányi panirni mešanici.
- 4 V ponvi segrejte olje na 175 °C in krokete cvrite približno 5 minut. Občasno jih obrnite, da postanejo zlato rjavi.
- 5 Ocvrte krokete položite na cedilo, da se odcedi odvečno olje. Postrezite jih z omako po izbiri.

