



Krokiety ziemniaczane z szynką i serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne krokiety ziemniaczane z szynką i serem mogą stanowić zarówno przekąskę, jak również obiad lub kolację. Popularne zwłaszcza w Hiszpanii. Przygotowywane są z tanich i ogólnodostępnych składników. Najlepiej serwować z sosami na bazie majonezu lub ketchupem.

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Ostudzić.

Krok 2

Cebulę, szynkę konserwową i ser pokroić w drobną kostkę. Czosnek posiekać.

Krok 3

Na patelni rozgrzać olej, dodać cebulę, zeszklić.

Krok 4

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę lub praskę. Spróbować i doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową, a następnie wymieszać w misce z cebulą, czosnkiem, szynką, serem, jajkami i bułką tartą.

Krok 5

Przygotować 3 talerze: z mąką pszenną, roztrzepanym jajkiem i bułką tartą.

Krok 6

Dłońmi formować krokiety. Każdy krokiet obtoczyć w mące pszennej, a następnie w jajku i bułce tartej.

Krok 7

Na patelni bardzo dobrze rozgrzać sporo oleju. Smażyć krokiety z obu stron na złoty kolor. Po usmażeniu przełożyć na ręcznik papierowy, usunąć nadmiar tłuszczu.

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1 kg ziemniaków,
- 150 g szynki konserwowej,
- 150 g sera żółtego Mlekpól,
- 3 łyżki bułki tartej,
- 2 jajka,
- 1 cebula,
- 1 ząbek czosnku,
- gałka muszkatołowa, sól i pieprz

Dodatkowo:

- jajka,
- bułka tarta,
- mąka pszenna,
- olej do smażenia