



Krokiety wielkopańskie

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 600 gramów
- papryki kolorowe - 3 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- pieczarki - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- tarty ser żółty - 100 gramów
- jajka - 3 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- tarta bułka - 50 unit
- oliwa - 100 mililitrów
- jogurt naturalny - 150 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Obrane ziemniaki ugotuj. Wystudź i przeciśnij przez praskę.
2. Pieczarki, papryki oraz cebulę pokrój w cząstki. Na rozgrzanej oliwie podduś wszystko razem, następnie przepuść przez maszynkę do mielenia. Natkę posiekaj.
3. Przeciśnięte ziemniaki połącz z masą warzywną. Dodaj jajko, łyżkę tartej bułki, mąkę ziemniaczaną, posiekaną natkę oraz ser.
4. Przygotuj dip czosnkowy - w miseczce wymieszaj majonez, jogurt i ketchup. Dobrze wymieszaj i wstaw do lodówki.
5. Dodaj przyprawę Knorr i wyrób jednolite ciasto.
6. Z przygotowanej masy uformuj paluszki, obtocz je w mące, roztrzepanych jajkach i panieruj w tartej bułce. Zapiekać w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez 15 minut. Podawaj z czosnkowym dipem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl