Domácí bramborové krokety

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 a 1/2 hrnku	bramborová kaše
1 ks	vejce
podle potřeby	polohrubá mouka
podle potřeby	strouhanka
	olej na smažení



Postup přípravy

Do vychladlé kaše zašleháme vejce a postupně začneme přisypávat mouku. Musí nám vzniknout lepivější hmota, ze které jdou tvořit kuličky. Nechceme ovšem krokety příliš tuhé, takže se snažíme nepřidávat moc, strouhanka nám později pomůže v tom, aby šlo tvarování lehce. Odebereme vždy trochu kaše a mezi prsty jemně válíme do požadované podoby. Pokud se hmota příliš lepí, posypeme trochou strouhanky. Poté ještě celý kus obalíme v dostatečném množství strouhanky a takto připravené krokety vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme do zlatova. Vyndáváme na ubrousek, abychom nechali odkapat přebytečný olej. Dozlatova osmažené krokety ihned podáváme.