

Burgonyakroket

Hozzávalók:

Kb. 1 kg burgonya
2 tojássárgája
20 dkg finomliszt
kb 2 mokkáskanál só
2 csipetnyi szerecsendió

Elkészítés:

A krumplit megpucoljuk, felkockázzuk és enyhén sós vízben puhára főzzük, majd leszűrjük.

Elkészítjük burgonyapürének. Összetörjük és sózzuk.

Ha van maradék krumplipürénk, használjuk azt.

A kihűlt burgonyát, a tojássárgáját, a lisztet összegyúrjuk, megsózzuk, a szerecsendióval fűszerezzük és 10 percig állni hagyjuk.

Gyúródeszkán hüvelykujnyi vastag rúddá nyújtjuk, formáljuk és kis hengerekre vágva zsemlemorzsában megforgatjuk.

Bő, forró olajban ropogós pirosra sütjük, végül papírszalvétára szedve a felesleges zsiradékot leitatjuk róla.