

Krokety

Počet porcí: 9

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory oloupeme a na velké kostky nakrájíme. Uvaříme v lehce osolené vodě do poloměkka. Brambory by měly být sotva pomořené. Část vody slijeme. Brambory lehce rozštoučáme vařečkou a posypeme bezlepkovou moukou. Přiklopíme pokličkou a necháme asi 20 minut na teple mouku dobře propařit. Pak brambory s bezlepkovou moukou dobře vymícháme, nejlépe elektrickým šlehačem na hladkou, nelepivou hmotu. V průběhu míchání přidáme celé vejce a dobře jej do hmoty zamícháme. Z bramborového těsta utvoříme váleček o průměru asi 2 cm, ze kterého ukrajujeme kousky stejně dlouhé. Z nich utvoříme kuličku, kterou obalíme v bezlepkové strouhance. Smažíme ve vyšší vrstvě oleje.

Ingredience

- **Brambory** - 1500 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 7 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 400 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 50 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Vejce** - 50 g

