

Bramborové krokety se sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvaříme ve slupce (klidně den předem), oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Sýr také nastrouháme na jemno. Všechny suroviny dáme do mísy a zaděláme těsto. Těsto vyválíme na válečky, nakrájíme na stejnoměrné kousky, které zakulatíme a obalíme ve strouhance. Bramborové krokety se sýrem smažíme na pánvi ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje. Dozlatova. Vyjmeme, necháme okapat a podáváme. Bramborové krokety se sýrem můžeme též fritovat ve fritovacím hrnci.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 120 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 150 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 30 g
- **KRUPICE bez lepku 500 g** - 120 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g

