



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Zemiakovo-syrové krokety

Na zemiakovo-syrové krokety budete potrebovať:

400 g deň vopred uvarených zemiakov
 2 jarné cibulky
 1 vajce
 40 g nastrúhanej goudy
 6 tenkých plátkov slaniny
 2 lyžice petržlenovej vňate
 40 g strúhanky
 pol lyžičky granulovaného cesnaku
 pol čajovej lyžičky mletej rasce
 soľ, čerstvo mleté čierne korenie
 chilli vločky (voliteľne)
 encián, goudu a nivu na plnenie
 strúhanku na obalovanie

A takto na to:

Slaninu narežte úplne na drobno a na panvici ju orestujte. Nechajte vychladnúť. Zemiaky pretlačte, pridajte k nim nastrúhanú goudu, petržlenovú vňať, na drobno narezanú cibuľu, slaninu, vajčičko, strúhanku, cesnak, rascu, osolte a okoreňte. Pridať môžete aj vločky chilli, ak máte radi pálivejšie jedlá. Všetko spolu dobre premiešajte. Z masy formujete guľky, ktoré opatrne rozlaďte na placku, do stredu placky vložte asi 1 x 1 x 1 cm kúsky syrov a opatrne krokety uzavrite, vyformujte guľku a obalte v strúhanke. Postup opakujte.

Zemiakovo-syrové krokety vysmážajte v oleji do zlatista. Podávajte s rôznymi omáčkami, hodí sa sladká chilli omáčka, majonéza, tatárska omáčka, [tzatziki](#), [kečup](#), [mojo verde](#) a [mojo rocho](#), a pod.