

Kroketi od krumpira



Za dvije porcije **kroketa od krumpira**

- 250g kuhanog krumpira
- 20g putra
- 1 VŽ ulja (10g)
- 1 žumanjak (20g)
- 80g oštrog brašna
- 1/4 MŽ mljevenog muškarnog oraha
- 1/2 (5g) MŽ soli

Panada za krokete od krumpira

- 2-3 jaja
- glatko brašno
- prezle, krusne narvice



Krokete od krumpira počinjemo spremati tako da krumpir, ([biraite sortu dobru za pire krumpir](#)), skuhaite u ljusci.

Oguliti i protisnuti krumpir.

[Op. a] Imam osjećaj da su **kroketi od krumpira** bolji, kada se **krumpir za krokete** protisne kroz prešu za krumpir, nego kada se krumpir izgnječi u pire. [/Op. a]



U **protisnuti krumpir za krokete** dodati maslac, žumanjak ulje, brašno i sol. Izraditi glatku smjesu.

Tijesto za krokete od krumpira mora biti kao tvrđi pire krumpir, ali ne smije imati okus po brašnu.

Ako vam se čini pre mekano, dodajte brašna.

[Op. a] Samo sa vježbom će te dobiti osjećaj za pravu količinu brašna. Probajte sirovo, to je samo krumpir i brašno :-).

Ako stavite pre malo, **kroketi** će se teško valjati. Ako stavite previše dobit će te [njoke](#). [/Op. a]

Smjesa je ljepljiva. Ostavite je da se malo ohladi. Ne smije se potpuno ohladiti jer se neće dati razvaljati.

Tijesto za krokete podjelite u tri kugle. Svaku kuglu zarolajte u rolu promjera 2cm na pobrašnjenoj dasci. Iz role **režite krokete** željene duljine, ja ih režem na širinu dlana.



Krokete valjajte laganim pritiskom, kao [ćevape](#). Napravite rollice širine dlana i debljine 3 cm. Potom rollice prepolovite i zarolajte na 1,5 cm. **Krokete** složite na papir za pečenje i stavite 1-2 sata u škrinju da se stisnu iz vana. Moraju biti tvrdi, inače ih je gotovo nemoguće panirati.

Alternativa je da u **tijesto za krokete** stavite više brašna kao bi bilo čršće, ali tada sve skupa bude kao da panirate njoke.

Stisnute **krokete panirajte** u brašnu, jajima i mrvicama. Kod paniranja tu i tamo prosijte mrvice jer se inače na **kroketima** nakupi previše prezli.

Pecite ih odmah u 170°C vrelom ulju (ili dok uronite drvenu dršku u ulje i oko nje se počnu skupljati mjehurići). **Pržite u dubukom ulju dok kroketi** ne isplivaju i dobiju žutu boju.

Krokete nakon paniranja možete ponovno poslagati jedan do drugoga na papir i smrznuti. Kada se tako pojedinačno smrznu možete ih spremati u vrećicu.

Smrznute krokete od krumpira nemojte odmrzavati nego ih stavite smrznute u vruće ulje i pržite dok ne isplivaju.

