

Kroketi od slanutka | Kroketi od čičvarde



Za tri porcije **kroketa od slanutka**

- 300 g suhog **slanutka, čičvarde**
- 3 žumanjka
- 100 g maslaca
- 50 g oštrog brašna
- 1/2 MŽ mljevenog papra



Panada za **krokete** od slanutka

- 2-3 jaja
- glatko brašno
- prezle, krušne mrvice

WWW



Kroketi od slanutka se spremaju slično kao i [kroketi od krumpira](#).

Slanutak namočiti preko noći te iskuhati u dve dobro posoljene vode.

Kuhani slanutak se mora drobiti pod vilicom kao i krumpir za pire.

Kuhanu čičvardu prvo usitniti u sjeckalici da se dobije fini pire. Potom u još vrući **pire od slanutka** dodati maslac i sve dobro izraditi sa drobilicom za krumpir.

U mlaki **pire od slanutka** dodajte žumanjke, papar i oštro brašno.

Izradite što finije tijesto za krokete od slanutka.

Tijesto za krokete od slanutka ne smije biti ni tvrdo niti se smije ljepiti. Ovdje morate sami isprobati, ako je pre-mekano dodati brašna i još žumanjka. Pazite da ne bude pre tvrdo. Mora biti mekše nego za [njoke](#).



Od **tijesta za krokete od čičvarde** razvaljajte rollice dužine 5-10 cm. nemojte dulje jer će se lomiti kod paniranja. Najjednostavnije stavite na dlan kuglicu tijesta te je razrolajte na daski za rezanja (kao [čevape](#)). Duljina je taman, širina vašeg dlana.



Krokete od slanutka paniramo tako da ih prvo uvaljamou prezle, pa u jaje i opet u prezle. Nema brašna.

Ja običavam prije paniranja krokete staviti na pladanj pa u škrinju. Jedno 20-30 minuta da se dobro stisnu. Tada se puno lakše paniraju.

Krokete od slanutka fritirajte u dubokom ulju na 160-170°C dok ne isplivaju, odnosno ne dobiju zlatno žutu boju.

Kroketi se daju odlično smrznuti, možete ih napraviti više te panirane staviti na pladanj i smrznuti.

Smrznute krokete stavite u vrećice i najbolje vakumirajte. Prije pečenja ih nemojte odmrzavati, nego onako smrznute spustite u ulje.



www.moja-kuhinja.com