

Πατατοκροκέτες με μαϊντανό

Συντάχθηκε απο τον/την ShareNews.gr

Τρίτη, 13 Νοέμβριος 2012 16:59 - Τελευταία Ενημέρωση Τρίτη, 13 Νοέμβριος 2012 23:13



Υλικά συνταγής

- πατάτες - 4, μεγάλες
- μαϊντανός - 1/2 κούπα, ψιλοκομμένος
- κρεμμύδια φρέσκα - 1/2 κούπα, ψιλοκομμένα
- ελαιόλαδο - 1 κ.σ.
- αυγά - 1
- αλεύρι - 1/4 της κούπας
- ηλιέλαιο για το τηγάνισμα -
- αλάτι, πιπέρι -

Οδηγίες

- Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα, σε καλά αλατισμένο νερό.
- Ξεφλουδίζουμε τις πατάτες και τις λιώνουμε με ένα πηρούνι.
- Σε ένα τηγανάκι τσιγαρίζουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι με την 1 κ.σ. ελαιόλαδο.

Αφήνουμε κατά μέρος.

- Σε ένα μπωλ ενώνουμε τις λιωμένες πατάτες, το κρεμμυδάκι, τον μαϊντανό, το αλεύρι, το αυγό, αλάτι και πιπέρι.

- Ανακατεύουμε καλά και με βρεγμένα χέρια αρχίζουμε να πλάθουμε μικρές μπάλες σε σχήμα κροκέτας.

- Αφήνουμε το ηλιέλαιο να κάψει καλά σε δυνατή φωτιά και ύστερα κατεβάζουμε τη θερμοκρασία σε μέτρια προς δυνατή.

- Ρίχνουμε τις κροκέτες μας, 4 με 6 την κάθε φορά και τηγανίζουμε και από τις δύο πλευρές.

- Αφήνουμε τις κροκέτες σε χαρτί κουζίνας και στη συνέχεια σερβίρουμε.

Πατατοκροκέτες με μαϊντανό

Συντάχθηκε απο τον/την ShareNews.gr

Τρίτη, 13 Νοέμβριος 2012 16:59 - Τελευταία Ενημέρωση Τρίτη, 13 Νοέμβριος 2012 23:13
