

Krokiety ziemniaczane z farszem pieczarkowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: 9-10 krokietów

Czas gotowania: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. 1 kg obranych ziemniaków pokroić w mniejszą kostkę.
2. W naczyniu miksującym zamontować koszyczek. Włożyć do niego ziemniaki, wlać do naczynia 1600 g wody, wsypać pół łyżeczki soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować ziemniaki. Opcja na parze, czas 20 minut.
3. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyczek z ziemniakami (całkowicie je wystudzić), wodę z naczynia wylać.
4. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać ugotowane wcześniej, schłodzone ziemniaki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całkowicie rozdrobnić ziemniaki. Czas 1 minuta, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę, do ziemniaków dodać 50 g mąki pszennej, 20 g mąki ziemniaczanej, 2 łyżeczki drobno posiekanej natki pietruszki, 1 jajko, pół łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu.
6. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić ciasto ziemniaczane. Opcja ugniatanie, czas 2 minuty, prędkość 2.
7. Zdjąć pokrywę, ziemniaczane ciasto przełożyć do osobnej miski, naczynie umyć.
8. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do ścierania. Założyć pokrywę z popychaczem, zetrzeć 500 g pieczarek. Czas 40 sekund,

prędkość 5.

9. Zdjąć pokrywę oraz tarczę i trzpień, pieczarki przesypać do miski.
 10. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 100 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić cebulę. Czas 5 sekund, prędkość 4.
 11. Na patelni rozgrzać 60 g oleju, podsmażyć rozdrobnioną w naczyniu miksującym cebulę. Kolejno dodać starte na tarce pieczarki, wszystko razem podsmażyć do czasu, aż woda z pieczarek odparuje.
 12. Farsz pieczarkowy doprawić szczyptą soli, dodać 50 g startego na tarce żółtego sera. Wszystko razem wymieszać.
 13. Z przygotowanej wcześniej masy ziemniaczanej odrywać mniejsze kawałki, lekko je rozpląszczyć na dłoni. Na środku położyć odrobinę farszu pieczarkowego, krokiety zlepić w kulkę, następnie lekko je spłaszczyć.
Do miseczki wysypać bułkę tartą, na patelni rozgrzać olej. Krokiety obtoczyć w bułce tartej, następnie smażyć je na rozgrzanym oleju na złoty kolor z każdej strony.
-

Wskazówki :

Czas gotowania ziemniaków zależy od tego na jak duże kawałki są pokrojone i od ich gatunku. W razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć czas ich gotowania.