

Krokieciki ziemniaczane z porem i boczkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4

Czas smażenia: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

- Przygotować produkty: 120 g boczku wędzonego bez skóry pokroić w dość drobną kostkę. 80 g pora pokroić na mniejsze części, 2 ząbki czosnku obrać.
- W dzbanku umieścić nóż, włożyć 2 ząbki czosnku i 80 g pora pokrojonego na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 8.
- Otworzyć pokrywę dzbanka. Wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Za pomocą łopatkę zebrać por ze ścian naczynia. Dodać 20 g oleju oraz 120 g pokrojonego na małe kawałki boczku. Zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką, poddusić - temperatura 95°C, czas 8 minut, prędkość 1.
- Otworzyć pokrywę, wyjąć mieszadło. Za pomocą łopatkę przełożyć zawartość na sitko/koszyczek, odsączyć nadmiar tłuszczu, lekko odcisnąć.
- W dzbanku umieścić nóż, włożyć 500 g pokruszonych na kawałki ziemniaków, Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 4.
- Otworzyć pokrywę, do ziemniaków dodać osączony por z boczkiem, 100 g tartego sera żółtego, 1 czubatą łyżkę mąki ziemniaczanej, 120 g mąki pszennej, 1 płaską łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu i 1 płaską łyżkę majeranku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 4.

-
- Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć masę do innego naczynia. Dłonią zwilżoną wodą formować kulki wielkości orzecha włoskiego, obtoczyć je w bułce tartej i smażyć na głębokim tłuszczu (zanurzone w oleju) na złoty kolor. Podawać gorące, jako przystawkę, samodzielne danie lub dodatek do dań.
-

Wskazówki :

Krokieciki można podawać z sosem pomidorowym, pieczarkowym lub sosem tzatziki.