

Kartoffelkroketter

Tilberedningstid
60 min

Antal personer
20-30 kroketter

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 1 kg kartofler (skrællede)
- 50g smør
- 2 æg
- Salt og peber
- 1 tsk revet muskatnød
- 1 dl revet ost (*jeg bruger emmentaler*)
- 2 fed hvidløg
- 4 dl hvedemel

Fremgangsmåde

Skræl kartoflerne og kog dem i 20 min i let saltet vand.

Når kartoflerne er mørere, hældes vandet fra og kartoflernes presses med en kartoffelpresser, kødhakker eller mas dem god ud med en morter.

Bland herefter smør, ost, hvidløg og muskatnød i kartoffelmosen.

Når kartoflerne er lune, kommes æg, mel, salt og peber i blandingen. Saml dejen ved at trykke den sammen med hænderne (*pas på med at ælte dejen*)

Kom herefter mosen på køl i minimum 30 minutter.

Når kartoffelmosen er kold rulles den til lange pølser med en diameter på ca. 2 cm.

Skær pølsen i over i kroketter af ca. 6 cm.

Rul herefter kroketterne i mel, æg og rasp og steg dem på panden til de bliver sprøde. Du kan også komme dem i friture eller i ovnen.

Spis dem som tilbehør til salater, grillmenuer, kød eller som form dem til små fingerfoods-terninger som appetizer.

