Kroketi od šarana

VRIJEME PRIPREME
> 30 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 400 g krumpira
- 15 g K Plus maslaca
- 250 g fileta šarana
- 30 g ribanog sira
- 2 K Plus jaja
- 160 g glatkog brašna
- ½ žličice češnjaka u prahu
- ½ žličice dimljene paprike
- 100 g krušnih mrvica
- Sol
- Papar
- ulje za prženje
- 3 žlice majoneze
- 1 žličica ljutog umaka

Skeniraj za prikaz na web stranici

Operite i ogulite krumpire i kuhajte ih 20–25 minuta, dok ne omekšaju.

U manjem loncu zakuhajte vodu, dodajte odrezak šarana i kuhajte oko 7 minuta. Izvadite ga, očistite od kosti i kože i usitnite vilicom.

Dobro ocijeđene krumpire usitnite u većoj zdjeli. Umiješajte maslac dok se ne otopi. Dodajte sir, usitnjenu ribu, 60 g brašna, sol i začine. Zamijesite glatko tijesto i uz pomoć brašna oblikujte kuglice.

Pripremite posudu s razmućenim jajetom i jednu s krušnim mrvicama. Svaki kroket uvaljajte u jaje i potom u krušne mrvice.

U dubljoj posudi zagrijte ulje na srednje jakoj temperaturi. Krokete pržite u manjim turama, oko 3–4 minute, dok ne poprime zlatnu i hrskavu koricu. Vadite ih na papirnate ručnike da upiju višak ulja.

Majonezi dodajte ljuti umak. Poslužite krokete tople, uz umak.