

## Bramborové krokety

---

těsto na bramborové knedlíky, lze použít i polotovar v prášku  
(na vylepšení např. tuňák ve vlastní šťávě, nadrobno pokrájená dušená zelenina, bylinky apod.)  
strouhanka

Připravíme si oblíbené těsto, které můžeme vylepšit i nějakým přídatkem. Navlhčenýma rukama tvarujeme kuličky o průměru asi 3 cm a obalíme ve strouhance. Můžeme sice klasicky smažit, ale zdravější je upéct v horkovzdušné fritéze. (180 °C 5 minut, otočit a pak ještě jednou 4 minuty)

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---