كرات البطاطا المقرمشة

المقادير:

- 4 بطاطا مسلوقة ومهروسة
- 1 صفار بيضة
- 50 غ جبنة شيدر
- رشة ملح
- 1 معلقة صغيرة فلفل أسود
- 1 معلقة صغيرة فلفل احمر
- 50 غ زبدة

1 كوب خبز مفتت

الحشوة :

- 50 غ جبنة موزاريلا مبشورة

طريقة التحضير:

- في وعاء، قومي بخلط كل المقادير معا جيدا حتى تمتزج جيدا.
- شكلي الخليط على هيئة كرات صغيرة .
- اضغطي على كل كرة بيدك او اعملي حفرة بالمنتصف واحشيها بالجبنة ثم اغلقي الحفرة وقومي بتكويرها مرة اخرى.
- كرري ما سبق مع كل الكرات ثم إغمسي الكرات في الخبز المفتت.
- في زيت محمى مسبقا، إقلي كرات البطاطا ثم ارفعيها من على النار بعد ان تتحول للون الذهبي.
- صفيها و قدميها ساخنة.

الف صحة!