

كرات البطاطا المقرمشة

المقادير:

- 4 بطاطا مسلوقة ومهروسة
- 1 صفار بيضة
- 50 غ جبنة شيدر
- رشّة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة 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 اعلمي 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!