

كروكيت البطاطا بالجبنه

المقادير:

- 500 غ بطاطا مسلوقه ومهروسة
- $\frac{1}{4}$ كوب حليب
- 1 ملعقة صغيرة زبد
- رشه ملح وفلفل أسود
- رشه جوزة الطيب
- $\frac{1}{2}$ كوب جبنه شيدر لأو موتزاريلا
- 3 ملاعق زعتر
- ملعقة روزماري طازج
- بيض
- $\frac{1}{2}$ كوب بقسماط
- زيت للقلي

طريقة التحضير:

- بعد أن تسلق البطاطا تهرس ويضاف إليها الملح والفلفل الأسود والزبد وجوزة الطيب.
- يضاف الحليب تدريجيا إلى البطاطا حتى نحصل على قوام ناعم.
- يترك الخليط حتى يبرد تمامًا حتى يسهل تشكيلها.
- نبدأ في تشكيل البطاطا على هيئة كرات صغيرة وتحشى بخليط الجبنه مع الأعشاب.
- تغمس كرات البطاطس في البيض المخفوق مع الملح والفلفل الأسود ثم تغلف في البقسماط.
- تترك في الثلاجة حوالي 30 دقيقة، ثم تقلى في زيت حتى تصبح ذهبية اللون.
- تقدم ساخنة مع شرائح الدجاج والسلطة الخضراء.

الف صحة!