كروكيت البطاطا بالجبنة

المقادير:

- 500 غ بطاطا مسلوقة ومهروسة
- ¼ كوب حليب
- 1 ملعقة صغيرة زبد
- رشة ملح وفلفل أسود
- رشة جوزة الطيب
- ½ كوب جبنة شيدر لأو موتزاريلا
- 3 ملاعق زعتر
- ملعقة روزماري طازج
- بيض
- ½ 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 فى تشكيل البطاطا على هيئة كرات صغيرة وتحشى بخليط الجينة مع الأعشاب.
- تغمس كرات البطاطس فى البيض المخفوق مع الملح والفلفل الأسود ثم تغلف في البقسماط.
- تترك في الثلاجة حوالى 30 دقيقة، ثم تقلى في زيت حتى تصبح ذهبية اللون.
- تقدم ساخنة مع شرائح الدجاج والسلطة الخضراء.

الف صحة!