

# Krokiety

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

## Krokiety z dorsza

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 20 PLN

### Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 800 g
- filety z dorsza - 500 g
- jajka - 3 szt.
- nać pietruszki - 2
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- olej - 3 łyżka(i)

### Przydatne akcesoria:

garnek patelnia

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Ugotować filety z dorsza w małej ilości wody ok. 15 minut.  
Ugotowane w łupinkach ziemniaki obrać i póki są ciepłe utłuc na jednolitą masę.  
Drobno pokrojonego dorsza wymieszać z ziemniakami, dodając jajka, posiekaną nać pietruszki, sól, pieprz.  
Formować krokiety i smażyć na oleju na ładny złoty kolor.
- 2.** Ugotować filety z dorsza w małej ilości wody ok. 15 minut.  
Ugotowane w łupinkach ziemniaki obrać i póki są ciepłe utłuc na jednolitą masę.  
Drobno pokrojonego dorsza wymieszać z ziemniakami, dodając jajka, posiekaną nać pietruszki, sól, pieprz.  
Formować krokiety i smażyć na oleju na ładny złoty kolor.

### Jak podawać?

na talerzykach