



Картофель служит основой многих вкуснейших блюд и гарниров, в число которых входят и картофельные крокеты. Это простое и в то же время аппетитное блюдо можно приготовить и для семейного обеда и на праздничный стол. Золотистые шарики, под хрустящей корочкой которых находится нежнейшее кремовое пюре, могут подаваться и отдельным блюдом и в качестве закуски. Крокеты – это французское блюдо.

Первоначально они готовились из мясного или рыбного фарша и обжаривались в крошках, от чего и получили свое название – крокет, которое в переводе означает «хрустеть». В разных странах рецепты крокетов отличаются друг от друга. Основа этого блюда в Бразилии – мясо, в Испании – хамон, в Мексике – тунец.

Как приготовить крокеты из картофеля?

Для того, что бы крокеты получились вкусные, особого кулинарного мастерства не требуется, но готовить их желательно в соответствии с рецептом. Сформированные картофельные шарики непременно обваливаются в панировке, чтобы сохранить форму во время обжарки и добиться изумительной хрустящей оболочки. Еще один плюс крокетов – это возможность приготовить их в виде полуфабрикатов, которые очень быстро можно приготовить в нужный момент и подать к столу. В приготовлении картофельных крокетов воспользуйтесь следующими советами.

1. Оставшееся вчерашнее пюре станет отличной основой для блюда. Нужно лишь разогреть его перед добавлением к нему муки и яиц.
2. Масло при обжарке должно наполовину покрывать шарики.
3. Сразу же после обжарки, крокеты выкладываются на бумажные полотенца, которые быстро впитают излишки масла.
4. Сформировать шарики равного объема поможет столовая ложка, которой будут отмеряться равные порции смеси.
5. Если крокеты помещать в раскаленное масло, их корочка не растрескается.

Как приготовить крокеты из картофеля на сковороде?

Одним из самых простых способов приготовления крокетов – это пожарить их на сковороде. Для приготовления необходимо:

- 1 кг картофеля;
- 2 ст. ложки сливочного масла;
- 3 яйца;
- 100г муки;

Приготовление

Отварить картофель и растолочь его, добавив сливочное масло. Желтки отделить, посолить их по вкусу, взбить и смешать с картошкой. Туда же добавить и муку. Белки также солятся, взбиваются и аккуратно вводятся в уже приготовленный состав. Ингредиенты перемешиваются, формируются шарики одинакового размера, обваливаются в панировочных сухарях и обжариваются с разных сторон в раскаленном масле на сковороде до золотистой корочки.