



Крокеты из картофеля с соусом Чеддер и рубленым халапеньо



Ингредиенты

- Сыр плавный Чеддер Hochland Professional 60 г
- Картофель очищенный 300 г
- 1/2 яйцо 20 г
- Петрушка п/ф 1 шт
- Халапеньо маринованный 10 г
- Микс трав п/ф 5 г
- Панировочные сухари 90 г

Приготовление

Отварить картофель в подсоленной воде.

Просушить, протереть через мелкое сито.

Добавить яйцо, петрушку, соус Чеддер Hochland Professional – смешать.

Сформировать шарики по 50 г.

Сформированные шарики запанировать в муке, яйце и панировочные сухари. Обжарить во фритюре до золотистого цвета,

и при необходимости запечь в конвектомате минут 5 при 180°.

На тарелку из сквиз бутылки выдавить сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Поверх положить крокеты.

Тип продукта



Плавный сыр Чеддер
1 кг