ЗАКУСКА

Крокети от картофи и сирене

Картофени крокети със сирене, изпечени вместо изпържени. Меки отвътре, лесни за хващане и добри за обяд или лека закуска - особено за дете, което тепърва опитва нови вкусове.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 25 мин **Общо:** 40 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 2 средни картофа
- 50 гр. сирене (безсолно или слабо осолено)
- 1 яйце
- 1 с.л. галета (или пълнозърнесто брашно)
- 1 ч.л. масло (или зехтин)
- Щипка черен пипер или копър (по желание)

Начин на приготвяне

1. Подготовка на продуктите: Обелете и сварете картофите във вода, докато омекнат. Отцедете и ги намачкайте на пюре.
2. Приготвяне на сместа: Към намачканите картофи добавете натрошеното сирене, яйцето, галетата, маслото и по желание щипка черен пипер или копър. Разбъркайте добре, докато получите хомогенна смес. Ако сместа е твърде мека, добавете още малко галета или брашно.
3. Оформяне на крокетите: Оформете малки топчета или продълговати крокети от картофената смес. По желание можете да ги оваляте леко в галета за по-хрупкава коричка.
4. Печене: Загрейте фурната на 180°C. Подредете крокетите върху тава, покрита с хартия за печене, и ги изпечете за около 15-20 минути, докато станат златисти и хрупкави.
5. По желание: Можете да ги сервирате с кисело мляко или зеленчуково пюре като дип.

Съхранение

- Съхранявайте крокетите от картофи и сирене в затворен контейнер в хладилник до 2 дни. Преди сервиране затоплете във фурна при 160°C за 8-10 минути, за да остане хрупкавата коричка, или в микровълнова печка.
- Съхранявайте печените крокети отделно от твърде влажни дипове (кисело мляко), за да се избегне размекването на коричката.

Замразяване

- Замразете печените крокети в торба с цип или контейнер до 1 месец. Размразете в хладилник и затоплете във фурна при 180°C за 10-12 минути.

Съвети

- Тези картофени крокети са отличен избор за детското меню, тъй като са меки и лесни за хапване. Картофите осигуряват полезни въглехидрати, а сиренето добавя калций. Яйцето и галетата дават белтъчини. Освен това крокетите са подходящи за въвеждане на нови текстури в детското меню. Сервирани с кисело мляко или зеленчуково пюре, те са вкусни и полезни!
