



Kroketter med senap och potatis

Ingredienser:

600 gr mjölig potatis

2 dl valfri ost (mozarella, västerbotten, parmesan..)

2 dl Petersborgs Starke Hans

1 dl gräartsmjöl

Peppar

Salt

Gör så här:

1. Skala och koka potatisen mjuk.
2. Låt den svalna och mosa sedan med en gaffel.
3. Blanda i osten, mjölet och smaka av med salt och peppar.
4. Forma till bollar
5. Friterar bollarna i het (180grader)olja.

