



# Hiszpańskie delicje

## Hiszpańskie krokiety czyli kiedy krokiet nie jest smażonym naleśnikiem w panierce

### Składniki (20 hiszpańskich krokietów):

- 330 ml śmietany do gotowania
- 670 ml pełnego mleka (od 3% tłuszczu)
- 55 g masła
- **45 ml oliwy z oliwek extra virgin 100% – polecamy oliwę PICUAL**
- 1 ząbek drobno posiekanego czosnku
- 165 g drobno posiekanej cebuli
- 100 g szynki serrano pokrojonej na drobne kawałeczki
- 95 g mąki
- 1 mała łyżeczka pieprzu
- 1 mała łyżeczka gałki muszkatołowej
- 1 mała łyżeczka soli

### Składniki potrzebne do przygotowania panierki (dobę po przygotowaniu masy):

- 2 jaja od szczęśliwej kury
- mąka
- bułka tarta

### Przygotowanie:

1. Wlej mleko i śmietanę do garnka i podgrzej na wolnym ogniu. Wymieszaj od czasu do czasu. Gdy mleko ze śmietaną zacznie wrzeć, odłóż.
2. Następnie wlej oliwę z oliwek extra virgin 100% na patelnię i dodaj masło. Kiedy masło się roztopi dodaj drobno posiekany czosnek. Wymieszaj.
3. Dodaj drobno pokrojoną cebulę. Musi się zeszklić zanim dodasz kolejny składnik.
4. Dodaj drobno pokrojoną szynkę serrano a następnie dobrze wymieszaj z innymi składnikami. Mieszaj przez około 2 minuty.
5. Następnie dodaj mąkę, wymieszaj i zostaw na wolnym ogniu na około 10 minut, mieszając od czasu do czasu.

6. Powoli wlej śmietanę z mlekiem, którą wcześniej podgrzałaś/ podgrzałeś, cały czas mieszając aby zapobiec utworzeniu się grud oraz przypaleniu. Dodaj sól, pieprz i gałkę muszkatołową, wymieszaj i skosztuj. Ewentualnie dodaj więcej soli/pieprzu/gałki muszkatołowej. Zostaw na ogniu przez kolejne 10 minut nie przestając mieszać.
7. Przełóż masę do miski i starannie przykryj folią spożywczą. Istotne: folia spożywcza musi przylegać do masy.
8. Włóż miskę z masą do lodówki i zostaw na następną dobę.
9. Po upływie doby wyciągnij miskę z masą z lodówki. Uformuj hiszpańskie krokiety – najlepsza forma to walec o zaokrąglonych końcach ale dla własnej wygody możesz też uformować niewielkie kulki.
10. Otocz wszystkie krokiety w mące, następnie w jajku (dokładnie wymieszane uprzednio żółtko z białkiem) a następnie w bułce tartej.
11. Wlej oliwę z oliwek na patelnię i rozgrzej. Włóż krokiety na patelnię. Kiedy krokiety się usmażą, przełóż na talerz i użyj papieru kuchennego aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
12. Przełóż hiszpańskie krokiety na talerze i podaj swoim domownikom albo gościom!

Życzymy smacznego!