

## Bramborové kroketky se špenátem

### Ingredience:

750 g brambor, 1 lžíce másla  
2 vejce, sůl, 150 g hrubé mouky  
1/2 lžičky muškátového ořechu  
pepř, 3 lžíce dušeného špenátu  
strouhanka, olej  
na obalení 2 vejce rozšlehaná s mlékem

### Popis postupu:

Brambory omyjeme, zalijeme osolenou vodou a ve slupce uvaříme doměkka. Pak je oloupeme a nastrouháme nebo prolisujeme. Změklé máslo ušleháme s vejci a lžičkou soli, vmícháme mouku, muškátový ořech a pepř a směs přidáme k bramborům. Přimícháme dušený špenát a těsto důkladně prohněteme. Pokud je řidší, zahustíme ho strouhankou. Z těsta vyválíme váleček, z kterého nakrájíme krokety. Obalíme je ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhance a postupně usmažíme na rozpáleném oleji dozlatova. Krokety jsou chutné k vařenému nebo uzenému masu, můžeme je také podávat s dušenou zeleninou jako lehký oběd či večeři