

 65 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Cartofi
Telina
Gulie
Ceapa
Morcov
Delikat legume - 3
lingurite (compozitie) + 1 lingurita (pentru sos)
Patrunjel (legatura)
Piper
Pesmet - 100 de grame
Ulei de floarea soarelui
Delma pentru copt si gatit - 1
lingura (pentru sos)
Faina - 1 lingura (pentru sos)
Apa - 1 cana (pentru sos)

Mod de preparare

1. Pregatesti sosul alb asa: Pui intr-o cratita margarina, adaugi faina, amesteci cu telul bine si adaugi 1 cana cu apa, fiarta separat cu 1 lingurita de Delikat Legume.
2. Fierbi telina, gulia si morcovii in apa in care ai pus 2 lingurite de Delikat Legume. Dupa ce a fiert zarzavatul, il dai impreuna cu cartofii (fierti in prealabil si raciti) curatati de coaja, prin masina de tocat carne.
3. Ceapa data pe razatoarea cu ochiuri mici, o pui peste compozitia de legume, adaugi 1 lingura de pesmet si 1 lingurita de Delikat Legume, piper si patrunjel verde tocat.
4. Pentru ca sunt crochete de post, inlocuim ouale din compozitie cu un sos alb mai legat, pentru o compozitie omogena. Dupa ce ai pus si sosul alb, cu mana umeda faci crochete, le treci prin pesmet si le prajesti in ulei incins.
5. Servesti crochetele calde.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>