# Croquetas de jamón

Normatyw surowcowy na 10 sztuk:

***Składniki:***

- ½ cebuli
- 1 łyżka oliwy
- 100g szynki hiszpańskiej jamón serrano lub boczku
- 2,5 łyżki mąki pszennej
- 0,5l masła/oleju/oliwy
- 250ml mleka
- Szczypta gałki muszkatołowej
- 1-2 jaja
- Bułka tarta
- Mąka pszenna (do panierowania)
- 1l oleju

***Sposób wykonania:***

Masa:

1. Cebulę pokroić w drobną kosteczkę.
2. Rozgrzać w rondlu oliwę z oliwek, a następnie zeszklić na niej cebulę.
3. Pokroić drobno szynkę. Odstawić.
4. Cały czas mieszając dodawać mąkę oraz szynkę.
5. Gdy składniki się połączą, cały czas mieszając, powoli wlewać mleko. Kiedy masa stanie się gęsta i zacznie odchodzić od brzegów garnka zgasić ogień.
6. Masę doprawić odrobiną soli, pieprzem oraz gałką muszkatołową.
7. Przełożyć masę do płaskiego naczynia i odstawić na ok. 1h do lodówki.

Formowanie:

1. Masę pokroić w prostokąty lub formować małe, okrągłe krokieciki.
2. Panierować w mące, rozmąconym jajku oraz bułce tartej.

Obróbka cieplna:

1. Rozgrzać olej w garnku lub we frytowonicy.
2. Wrzucać po ok. 5 krokietów. Co jakiś czas delikatnie mieszać w garnku drewnianą łyżką.
3. Gdy krokiety zarumienią się na złocisty kolor wyjąć je na ręcznik papierowy.
4. Serwować na ciepło lub na zimno z sosem.

**SMACZNEGO !**

*Aleksandra Kowalska*
*Klaudia Duszczyk*
*Klasa IIm*
*Saffron Restaurant & Tapas*