

Сырные крокеты

4 яйца, 400 г плавленого сыра, 6 ст. ложек белых сухарей, 2 ст. ложки муки, 250 г сметаны, 200 г жира для жарки, 0,5 чайной ложки мускатного ореха.

Белки яиц отделить от желтков и взбить до устойчивой пены. Желтки размешать с водой из расчета 1 ст. ложка на желток. Сыр натереть на тёрке, смешать с взбитыми белками, мукой и мускатным орехом.

Из полученной массы скатать шарики, запанировать в сухарях, смочить в желтках и вновь обвалить в сухарях.

Жарить крокеты в большом количестве нагретого жира 1-3 минуты. Отдельно подать на стол кетчуп.