

Τραγανές πλιγουροκροκέτες μεμανιτάρια

Υλικά

- 500g μανιτάρια
- 400g Πανάρισμα Fix Τυριών (Κωδ. 40071)
- 200g Κουρκούτι Παναρίσματος (Κωδ. 40073)
- 300g Γέμιση Μεσογειακή με Πλιγούρι (Κωδ. 55509)
- 100g Μείγμα Combi Κροκέτας (Κωδ. 45934)
- 50g πιπεριές Φλωρίνης ψιλοκομμένες
- 1 κ. σ. δυόσμος ψιλοκομμένος
- 100g τριμμένο μανούρι

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε τα μανιτάρια ή χρησιμοποιούμε μπλεντεράκι έτσι ώστε να γίνουν πολύ λεπτοκομμένα.
2. Σε μια μπασίνα ρίχνουμε τη Μεσογειακή Γέμιση με Πλιγούρι, τα μανιτάρια, το δυόσμο, την πιπεριά Φλωρίνης και το μανούρι. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε και το Combi Κροκέτας. Το μείγμα πρέπει να κολλάει ελαφρώς στο χέρι και να είναι αφράτο.
3. Πλάθουμε σε μπαλάκια ή κυλίνδρους βάρους 50-60g.
4. Ετοιμάζουμε το κουρκούτι σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
5. Περνάμε τις κροκέτες διαδοχικά από το κουρκούτι και έπειτα από το Πανάρισμα Τυριών.

Οδηγίες ψησίματος

Τηγανίζουμε σε φριτζά στους 180°C ή σε φούρνο για 30 λεπτά καταβρέχοντας με λίγο λάδι.