

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Μπακαλιαροκροκέτες

ΥΛΙΚΑ

- 600 γρ. μπακαλιάρος ξαλμυρισμένος χωρίς κόκαλα & πέτσα
- 3 αυγά
- 1 φλιτζάνι γάλα
- 1 κουταλιά μπεϊκιν-πάουντερ
- 3 κουταλιές αλεύρι (γενικής χρήσης)
- Παρθένο Σησαμέλαιο, για το τηγάνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψιλοκόβουμε τον μπακαλιάρo με το μαχαίρι. Χτυπάμε το αλεύρι, το γάλα, το μπεϊκιν και τα αυγά, κάνοντας ένα πηχτό κουρκούτι όπου μέσα ρίχνουμε τα κομματάκια του μπακαλιάρου. Στο τηγάνι, **και όχι σε φριτέζα**, «καίμε» **μικρή ποσότητα** Παρθένου Σησαμελαίου. Με ένα κουτάλι ρίχνουμε μέσα στο λάδι λίγη μάζα (κουρκούτι και μπακαλιάρo), πατώντας την να απλώσει. Μόλις το κομμάτι μας κάνει κρούστα, το γυρίζουμε και το τηγανίζουμε και από την άλλη πλευρά.

** Προαιρετικά προσθέτουμε στο μείγμα μας (δηλ. στο κουρκούτι) εφόσον θέλουμε κάτι περισσότερο πικάντικο και πρωτότυπο:*

10 τεμ. φρέσκα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια
1 ματσάκι μαϊδανό
χοντροτριμμένο πιπέρι