

Εύκολη συνταγή για πεντανόστιμες σπανακοκροκέτες που θα παραμιλάτε! Φτιάξτε αυτές τις γρήγορες κροκέτες από σπανάκι και απολαύστε τις σαν σνακ ή ορεκτικό. Γίνονται εξίσου νόστιμες αλλά πιο ελαφριές και στο φούρνο!

Τι θα χρειαστείτε

100 γρ. ανθότυρο

150 γρ. φέτα ή ξινομυζήθρα

250-300 γρ. σπανάκι στραγγισμένο

2 αυγά

20 γρ. τριμμένο κεφαλοτύρι ή γραβιέρα

Ψιλοκομμένο άνηθο και δυόσμο

100 γρ. φρυγανιά + 4-5 κ.σ. για το πανάρισμα

Πιπέρι

Λίγο ελαιόλαδο

Ηλιέλαιο και ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Σπανακοκροκέτες

Εκτέλεση συνταγής

Σωτάrouμε το σπανάκι και το στραγγίζουμε σε σουρωτήρι πιέζοντας να φύγουν τα υγρά του.

Σε μπολ ανακατεύουμε το σπανάκι με το τυρί και τα αυγά.

Προσθέτουμε το δυόσμο και τον άνηθο, το πιπέρι και ανακατεύουμε.

Βάζουμε τη φρυγανιά, λίγο ελαιόλαδο και ζυμώνουμε καλά.

Πλάθουμε το μίγμα σε μπαλάκια και τα περνάμε από τη φρυγανιά.

Μπορούμε να τα τηγανίσουμε σε ηλιέλαιο σε μέτρια φωτιά, πατώντας τα ελαφρά στη μέση να πλατύνουν και γυρίζοντάς τα μόλις ροδίσουν να ψηθούν και από τις δυο μεριές.

Μπορούμε επίσης να τα ραντίσουμε με λίγο ελαιόλαδο και να τα ψήσουμε στο φούρνο στους 190° στον αέρα για περίπου 20-25 λεπτά.

Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [Αυγά με σπανάκι](#)

Σπανακοκροκέτες

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάrouμε το σπανάκι και το στραγγίζουμε σε σουρωτήρι πιέζοντας να φύγουν τα υγρά του.
- 2 Σε μπολ ανακατεύουμε το σπανάκι με το τυρί.
- 3 Προσθέτουμε τα αυγά, το δυόσμο και τον άνηθο, το πιπέρι και ανακατεύουμε.
- 4 Βάζουμε τη φρυγανιά, λίγο-ελαιόλαδο και ζυμώνουμε καλά.
- 5 Πλάθουμε το μίγμα σε μπαλάκια
- 6 και τα περνάμε από τη φρυγανιά.
- 7 Μπορούμε να τα τηγανίσουμε σε ηλιέλαιο σε μέτρια φωτιά, πατώντας τα ελαφρά στη μέση να πλατύνουν και γυρίζοντάς τα μόλις ροδίσουν να ψηθούν και από τις δυο μεριές.
- 8 Μπορούμε επίσης να τα ραντίσουμε με λίγο ελαιόλαδο και να τα ψήσουμε στο φούρνο στους 190° στον αέρα για περίπου 20-25 λεπτά.
- 9 Καλή απόλαυση!