

## Krokiety jajeczne z ciasta francuskiego



**ANNA169HOSZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ciasto francuskie</b>	250 g
<b>jaja na twardo</b>	4 szt
<b>ziemniaki ugotowane</b>	4 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>ser cheddar</b>	200 g
<b>sól do smaku</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	do smaku
<b>żółtko surowe</b>	1 szt
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Cebulę obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć na odrobinie oleju. Ugotowane jaja i ziemniaki zmiksować razem z podsmażoną cebulką.
- KROK 2      Dodać bardzo drobno starty żółty ser. Doprawić do smaku solą pieprzem i odrobina majeranku. Wymieszać farsz.
- KROK 3      Ciasto francuskie pokroić w prostokąty,. Na każdy prostokąt nakładać farsz, składać ciasto i dociskać brzegi widelcem.
- KROK 4      Posmarować krokiety żółtkiem i piec w temperaturze ok 200 stopni przez ca. 15 minut. Podawać solo lub jako dodatek do czystych zup.