

Krokiety warzywno-mięsne



JUSTYNA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Naleśniki

mąka	1 szkl
jajko	3 jajka
mleko	1 1/2 szkl
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
olej	3 łyżki
sól	1 szczypta

Nadzienie

mięso mielone	1/2 kg
papryka	1 szt
cebula	2 szt
czosnek	3 ząbki
pomidory krojone z puszki	
kukurydza w puszcze	
ser żółty	20 dag
Papryka ostra mielona Prymat	
pieprz	
sól	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Paprykę lub kawałek z każdego koloru pokroić na małe paseczki.
- KROK 2 Mięso podsmażyć na oleju dodać posiekaną cebulę i paprykę.
- KROK 3 Gdy mięso się usmaży a papryka zmięknie dodać odcedzoną kukurydzę i pomidory.
- KROK 4 Całość smażyć aż woda odparuje. Na końcu doprawić do smaku. Gdy farsz nadal jest rzadki dodać 1-2 łyżki bułki tartej.
- KROK 5 Wszystkie składniki na naleśniki zmiksować i smażyć na suchej teflonowej patelni.
- KROK 6 Na każdy naleśnik nałożyć porcję farszu i posypać serem.
- KROK 7 Naleśnik zwinąć w kroieta i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na złoty kolor a oleju,.