

## Krokiety z mięsem



### ANNA134



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>placki naleśnikowe</b>	20 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	0,25 kg
<b>jajko</b>	2 szt
<b>olej</b>	0,5 szklanki
<b>mięso drobiowe</b>	0,5 kg
<b>wołowina</b>	0,5 kg
<b>kapusta biała</b>	0,25 małej główki
<b>marchewka</b>	1 szt
<b>pietruszka</b>	1 szt
<b>cebula</b>	2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i warzywa ugotować, zmielic i wymieszać (ja wykorzystuję mięso i warzywa z rosółu). Cebulę pokroić w kostkę, zrumienić. Do zrumienionej cebuli dodać farsz i całość smażyć, doprawiając pieprzem i solą. Farsz nakładać do placków, zawijać, opanierować w jajku i bułce, a następnie smażyć na złoty kolor na oleju. Podawać na ciepło z czerwonym barszczem.